

ARROZ HIGIKI

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz: 3 xícaras (chá) arroz japonês

3 xícaras (chá) moti gome

5 xícaras (chá) de água

MOLHO:

Molho: 3 colheres (sopa) hijiki

3 colheres (sopa) irico (peixinho seco)

3 colheres (sopa) shoyu

2 envelopes hondashi

1 colher (sopa) sal

2 colheres (sopa) óleo de soja

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão colocar arroz, motigome e água.

Fechar a panela, quando começar a chiar, marcar 5 minutos, desligar e deixar descansando.

Enquanto isso, levar todos os ingredientes do molho em fogo baixo, panelinha, até aferventar.

Tirar o arroz com cuidado em um recipiente e misturar o molho! Bom apetite!

Você encontra estes ingredientes em lojas de produtos orientais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34684-arroz-higiki.html>