

SUSHI NO PRATO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz próprio para sushi ou arroz tipo 1

4 xícaras de água

4 colheres de vinagre branco

1 colher de sopa de açúcar

1 pitada generosa de sal

1 lata de atum em pedaços

1/2 pote de requeijão (marca danúbio)

MODO DE PREPARO

Cozinhar o arroz com a água, o vinagre, o açúcar e o sal. Colocar tudo junto e esperar cozinhar até grudar no fundo e o arroz ficar no ponto, média de 20 a 30 minutos.

Depois de cozido o arroz, forre o fundo de um pirex pequeno com o arroz cozido (média de 6 colheres generosas de sopa).

Colocar a lata de atum inteira retirando um pouco do óleo e misturando um pouco de sal.

Por cima coloque 1/2 pote de requeijão danúbio.

Leve ao micro-ondas por 1 minuto e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38398-sushi-no-prato.html>