

TEMAKI DE SALMÃO COM SHITAKE E CEBOLINHA

INGREDIENTES

- 1 folha de alga para temaki
- 1 mão de gohan
- 1 colher (sopa) de salmão cru em cubos
- 1 colher (sopa) de shitake (refogado na manteiga e shoyu)
- 1 colher (chá) de cream cheese
- 1 colher (chá) de cebolinha picada bem fininha
- 1 colher (café) de molho teriyaki
- um pouco de água (para molhar as mãos)
- shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar a folha de alga ao meio.

Em seguida, faça uma mistura com o salmão, o shitake, o cream cheese e a cebolinha.

Molhar uma das mãos com água e em seguida pegue o arroz formando um montinho e coloque sobre a metade da alga, já cortada (no lado esquerdo, onde segura com as mãos) e amasse. Deixe o outro lado livre.

Coloque a mistura feita acima, sobre o arroz

Na ponta inferior esquerda da alga, vá enrolando com cuidado fazendo um movimento para cima e ao mesmo tempo apertando a mistura, até que forme um cone, molhe a ponta da alga para fechá-lo.

E para finalizar, jogue um pouco de cebolinha por cima, o molho teriyaki e o shoyu a gosto.

E bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38808-temaki-de-salmaa-com-shitake-e-cebolinha.html>