HOT ROLL COM MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

300 g de arroz japonês (preparado conforme orientação da embalagem)

1 embalagem de 1 kg de massa de pastel (rolo)

2 pacotes de 200 g de kani kama (ou a mesma quantidade de salmão fresco bem picadinho)

2 potes de 300 g de creem cheese

cebolinha picada a gosto

folhas de alga (opcional)

gergelim torrado (opcional)

1 garrafa de óleo de soja

1 recipiente com água fria para umedecer as mãos

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz com antecedência mínima de 12 horas para que esfrie naturalmente (deve estar frio para o preparo)

Num recipiente com tampa, junte o Kani Kama (já descongelado), cortado em pequenos cubinhos, o creem cheese e a cebolinha, misturando

Numa panela alta (tipo caçarola), aqueça o óleo para a fritura enquanto prepara o hot roll

Desenrole a massa de pastel com cuidado para não quebrar

Separe um recipiente com água fria e umedeça a sua mão para o arroz não grudar

Pegue pequenas porções do arroz reservado (antes, retire

Em cima do arroz, coloque pequenas porções do recheio reservado, de forma que fiquem levemente prensados (nessa etapa, se desejar, coloque a folha de alga em cima da massa de pastel, antes do arroz e do recheio

Delicadamente, comece a enrolar a massa de pastel, retirando, ao mesmo tempo, o plástico protetor da massa, moldando o rolinho com as duas mãos até que possa cortar a massa para fechá

Frite os rolinhos até que estejam dourados e disponha

Corte

OBS

Caso o consumo seja para poucas pessoas (cada rolinho rende 8 fatias, como na foto), reduza os ingredientes pela metade

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/415-hot-roll-com-massa-de-pastel.html