

SUSHI / HOT SUSHI

INGREDIENTES

3 folhas de alga nori
1 xícara de arroz especial para sushi
kani ou atum sólido para recheio
cream cheese
cebolinha
1 lata de cerveja
farinha de trigo
farinha de rosca
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de vinagre de arroz

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Lave cerca de 1 xícara de arroz até a água, até que ela escorra transparente. Depois deixe por cerca de 15 minutos de molho na água. Coloque para cozinhar na mesma água. À medida que a água for secando, coloque mais um pouco, uma ou duas vezes. A intenção é que o arroz fique bem grudento. Depois que estiver pronto, em outra panela, coloque o açúcar, o sal e o vinagre de arroz. Esquente até dissolver o sal e o açúcar. Misture essa solução ao arroz e deixe esfriar.

Com o arroz frio, coloque 1 folha de alga nori (com o lado brilhante para baixo) sobre uma esteira (existe a esteira própria, mas utilizo aquelas de jogo americano que dá no mesmo). Espalhe o arroz numa fina camada (senão o sushi fica muito grande). Deixe cerca de 2 cm de alga sem arroz em cada ponta, para enrolar.

Coloque, próximo à borda do arroz, um filete de recheio. Recomendo que corte o kani ao meio. Se for utilizar atum, misture com um pouco de cream cheese.

Enrole cuidadosamente, para não rasgar a alga nori, e apertando para o sushi não ficar grande (pessoalmente, não gosto dele muito grande).

Depois de enrolar, espere uns minutinhos para ter certeza que está bem fechadinho, e corte. Existe uma faca especial, porém uma faca de pão, bem afiada, da Tramontina, atende bem para cortar.

Coloque em um prato, passe o cream cheese por cima e coloque cebolinha para decorar.

Quer fazer seu sushi virar hot? Simples!

Em uma tigela misture meia lata de cerveja (qualquer uma, de sua preferência) com trigo até fazer uma mistura líquida, meio espessa, uniforme. Passe o rolo (antes de cortar) no creme, passe na farinha de rosca, passe novamente no creme e de novo na farinha de rosca. Frite por cerca de 1 minuto em fogo alto e óleo bem quente.

Deixe esfriar um pouco e corte. Recomendo que o hot seja com recheio de atum.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41851-sushi-hot-sushi.html>