

ARROZ JAPONÊS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz japonês
- 1 xícara de vinagre de arroz
- 6 colheres de açúcar
- 1 pedaço de folha de alga Kombú

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz, sem esfregá-lo, escorra.

Coloque em uma panela com 1 dedo de água acima dele.

Deixe em fogo alto para cozinhar.

Quando secar, abaixe o fogo, mexa com o garfo.

Coloque água até aparecer sob o arroz.

Tampe e deixe terminar o cozimento.

Enquanto o arroz cozinha coloque o restante dos ingredientes no fogo.

Quando ferver deixe por 5 minutos.

Com o arroz cozido e ainda quente, debaixo de um ventilador, em um tabuleiro despeje o arroz e vá adicionando o tempero, mexendo com uma colher de pau até esfriar, use-o em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44744-arroz-japones.html>