

SUSHI FILADÉLFIA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz curto
3 e 1/2 xícaras de água
1 colher de chá de sal
1/2 xícara de vinagre de arroz
5 colheres de açúcar
1 pacote com 10 algas para sushi (nori)
700 g de salmão
1 potinho de cream cheese
ceboletes
1 pepino japonês
esteirinha para enrolar o sushi
faca bem afiada
ventilador

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz até a água ficar cristalina.
Colocar em fogo alto o arroz, a água e o sal.
Quando começar a ferver, baixar o fogo e deixar cozinhar até ficar pronto.
Para o recheio, lavar o salmão, retirar as espinhas com uma pinça e cortar em tiras.
O pepino japonês deve ser cortado, retirando toda a parte interna das sementes.
Primeiramente corte em 4 pedaços para facilitar, depois corte em tirinhas fininhas.
O arroz que está pronto deve ficar por mais uns 10 minutos com a tampa.
Enquanto isso misture o vinagre de arroz e deixe em fogo baixo até ferver.
Coloque o arroz em uma tigela e adicione aos poucos, na frente do ventilador, a mistura de vinagre com açúcar.
Deixe o ventilador ligado e aguarde até esfriar.
Para montar o sushi, dobre a alga pela metade e com a ajuda de uma tesoura corte.
Coloque a alga sobre a esteira, distribua o arroz por toda a alga com o auxílio de uma colher, deixando uma espessura de 1 cm.
Deixe 1 dedo sem arroz na margem de cima para poder fechar o sushi.
Coloque o salmão em tira no meio da alga, espalhe com uma faca o cream cheese por cima, 1 tirinha de pepino e coloque a cebolete picadinha à vontade.

Enrole o sushi e feche a ponta molhando com água.

Corte o rolinho em 8 pedaços iguais, sempre molhando a faca para não grudar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48337-sushi-filadelfia.html>