SUSHI FILADÉLFIA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz curto

3 e 1/2 xícaras de água

1 colher de chá de sal

1/2 xícara devinagre 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