TEMAKI DE SALMÃO

INGREDIENTES

200 g de salmão

5 folhas de nori

arroz para sushi (veja na receita "arroz para sushi e koni")

cebolinha picada

cream cheese

gergelim

MODO DE PREPARO

Com uma faca grande e bem afiada corte o salmão em fatias, depois em pedaços bem picados.

Corte a folha de nori pela metade.

Abra bem a folha de nori.

Espalhe o arroz em metade da alga.

Logo em seguida, misture a cebolinha com o salmão e coloque por cima do arroz, de modo que fique centralizado.

Passe um pouco de Cream Cheese sobre o arroz e salpique um pouco de gergelim.

Para finalizar, enrole a alga, com cuidado (mas firme), com a outra mão livre, de modo a formar um cone.

Sirva com shoyu e wasabi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49357-temaki-de-salmao.html