SUSHI VEGETARIANO

INGREDIENTES

RECHEIOS:

Recheios:palitos de cenoura pré-cozidos

palitos de pepino japonês sem as sementes e alface

manga e alface

Shoyu

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz até que a água saia transparente. Deixe o arroz de molho por cerca de 20 minutos, coloque o arroz e a água para cozinhar, sendo 10 minutos em fogo alto e 10 minutos em fogo baixo (verifique se a quantidade de água e o tempo de cozimento foi suficiente, o arroz deve ficar cozido, empapado, mas seco).

À parte, junte o vinagre, o sal e o açúcar e leve ao fogo até mornar.

Coloque o arroz num refratário e junte o molho mexendo para esfriar e pegar o molho por igual.

Quando estiver frio, pegue uma folha de alga espalhe cerca de 3 colheres de sopa de arroz por cima e coloque o recheio. Enrole o sushi com o oauxílio de uma esteira própria coberta com filme plástico (não costumo usar a esteira, uso um pano de prato coberto com filme plástico e funciona).

Leve à geladeira por alguns minutos para ficarem mais firmes. Corte os sushis, sirva com o molho shoyu.

Serve bem 3 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53643-sushi-vegetariano.html