

SUSHI DA CALIFÓRNIA

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz: 6 colheres de sopa de vinagre de arroz

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de chá de sal

550 g de arroz para o sushi

1 litro de água

sushi

Nori

um pepino grande

3 abacates

suco de limão fresco

wasabi

molho de soja (shoyu)

kani-kama

gengibre em conserva

torradas

sementes de gergelim torradas

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Em uma panela sobre o fogo na segunda (fogo médio), misture o vinagre de arroz, o açúcar e o sal.

Aqueça a mistura até que o açúcar se dissolva.

Retire o calor e deixe o separado. Deixe o arroz de molho por 30 minutos, retire a água e transfira-o a uma panela grande ou elétrica de arroz.

Adicione 1 litro de água e ferva, e depois reduza o fogo baixo, cobrindo com uma tampa justa. Deixe cozinhar por 15 minutos. Apague o fogo e deixe descansar por 15 minutos.

Transfira o arroz para uma tigela grande e faça cortes suaves com uma espátula para soltar o arroz (não mexa, pois isto esmagará os grãos).

Respingue a mistura fria de vinagre sobre o arroz, misture suavemente.

SUSHI:

Sushi:Lave,descasque e tire as sementes do pepino.

Corte os abacates ao meio no sentido longitudinal,retire o caroço e corte em tiras finas.

Respingue o suco de limão no abacate para prevenir a descoloração.Corte o kani-kama pela metade no sentido longitudinal.

Coloque uma esteira de bambu para o sushi em uma tábua de corte.

Coloque uma folha de nori em um pedaço de filme plástico.

Espalhe uma camada fina de arroz,cobrindo com kani-kama.

Gentilmente,enrole a esteira sobre o recheio, depois enrole novamente mais firmemente até que um rolo seja formado. Esfregue(espalhe) a água fria na extremidade do nori e enrole até que esteja selado. Com uma faca afiada, corte o rolo formado em 6 ou 8 pedaços. Arrume em uma bandeja para servir com wasabi, molho de soja e gengibre em conserva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53793-sushi-da-california.html>