ONIGIRI

INGREDIENTES

450g de arroz japonês

500ml de água

sal a gosto

um pouco de água morna a gosto

nori (algas) cortadas em tirinhas

recheio a gosto (preferível frutos do mar)

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz até que a água fique quase transparente, mas sem quebrar os grãos.

Transfira para uma panela e deixe em fogo forte até ferver. Abaixe o fogo e deixe cozinhar assim por 15 minutos.

Desligue o fogo e deixe descansar (ainda com a panela tampada) por mais 30 minutos.

Retire o arroz da panela, evitando a porção que grudou no fundo. E coloque em outro recipiente.

Molhe as mãos com uma mistura de água e sal (1 xícara de água e 1 colher de sopa de sal).

Com as mãos molhadas, pegue uma boa porção do arroz cozido e o faça bolinhos redondos ou triangulares.

Caso queria rechear, com o dedo abra uma concavidade e ponha uma porção pequena do recheio escolhido. Cubra com outra porção arroz e volte a moldar o onigiri.

Enrole o onigiri com uma tira de nori (alga).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55206-onigiri.html