HOSSOMAKI FILADELFIA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz japonês

2 e 1/2 xícara de água

80 ml de vinagre de arroz

80 g de açúcar

4 g de sal

8 folhas de alga

cream cheese (na quantidade que desejar)

500 g de salmão fresco

cebolinha (opcional)

pimenta biquinho a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz, até que a água fique transparente

Em seguida coloque em uma panela junto com a água em fogo alto

Quando a panela começar a soltar vapor abaixe o fogo e deixe cozinhando por mais 15 minutos

Quando passar os 15 minutos, desligue o fogo e deixe descansar por mais 10 minutos

No momento que o arroz for para o fogo ,não abra a tampa da panela, somente depois de 10 minutos

Em outra panela menor, coloque o vinagre, o açúcar e o sal, deixe no fogo até o açúcar derreter

Quando acabar o tempo de descanso do arroz, coloque em um recipiente não metálico

Depois jogue aos poucos a mistura do vinagre

Deixe esfriar

Pegue uma alga, coloque o arroz em metade dela, coloque o salmão cortado em tiras, o cream cheese e a cebolinha

Enrole, corte do tamanho que desejar e coloque uma pimenta biquinho para enfeitar (opcional)

Quando colocar a mistura de vinagre é aconselhado ficar abanando o arroz para dar uma quebra na temperatura

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8659-hossomaki-filadelfia.html