HOSSOMAKI DE SALMÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de arroz para sushi cozido

50 g de salmão fatiado

1 folha de nori (alga)

MODO DE PREPARO

Coloque o nori por cima da esteira

Forme uma camada de arroz por cima do nori

Cubra o meio com tiras de salmão

Com ajuda da esteira de bambu, enrole o hossomaki como se fosse um rocambole, apertando bem para firmar

Molhe a faca levemente e corte em 10 fatias

Sirva com molho shoyu a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9498-hossomaki-de-salmao.html