

Sushi Simples



1h

Por [Marli](#)

Ingredientes (15 porções)

4 xícaras de arroz japonês, encontrado em lojas especializadas

4 colheres de sopa de vinagre de arroz para sushi encontrado em lojas especializadas

2 pepinos

Tirinhas de salmão

5 xícaras de água para cozimento

1 pacote e algas desidratadas para enrolar nori

2 cenouras

Folhas de alface

Para o molho do arroz

2 colheres de sopa de saquê doce mirin

2 colheres de chá de sal

4 colheres de chá de açúcar branco

Wasabi em pasta se desejar

Acessórios

Tigelinha com água

Filme plástico

1 copo com água fria

Esteirinha de sushi

Faca afiada

Modo de preparo



Modo de preparo : 1h

- 1 Corte os pepinos e as cenouras em tiras e deixe em molho na água com uma pitada de sal.

- 2 Faça o arroz temperado com o sal.

- 3 Para o tempero do arroz misture tudo numa tigelinha ou copo.

- 4 Transfira o arroz cozido para uma tigela grande.

- 5 As poucos acrescente o molho de sushi, com a ajuda de uma colher de pau vire o arroz, sem mexer muito.

- 6 Deixe esfriar.

- 7 Forre a esteira para sushi com o plástico filme.

- 8 Coloque folha de alga com a parte mais áspera para cima.

- 9 Umedeça a palma das mãos para o arroz não grudar.

- 10 Preencha a alga com uma camada de arroz de mais ou menos 1 cm uniformemente, comece pelo meio da alga e espalhe, lembrando sempre de deixar 1 cm de sobra da alga para ter uma finalização elegante.

- 11 Após isso espalhe um um pouco de wassabi no centro do arroz de ponta a ponta, a quantidade e a gosto, lembrando que wassabi é forte, a quantidade de um grão de feijão é o suficiente, fica leve e dá um gostinho especial ao sushi.

- 12 Coloque 1 tira de pepino, 1 de cenoura, 1 de salmão e 1 folha de alface.

- 13 Enrole com o auxílio da esteira e com a ponta dos dedos como se fosse um rocambole, lembrando de tirar a esteira conforme a alga cola no arroz.

- 14 No final passe um pouco de água na alga e cole na própria ficará perfeito.

- 15 Mergulhe a faca no copo com água e corte em rolinhos em um único corte para não amassar o sushi, comece cortando pelo centro, assim eles ficarão da mesma altura.

16 Coloque em uma travessa e decore a seu gosto.

17 Servir com um pequeno prato de molho shoyu.