

RECEITA

Arroz de Sushi



INGREDIENTES

- 3 medidas de arroz japonês – (180g cada medida)
- Tempero do arroz de sushi



TEMPERO

Fazer uma solução com os seguintes ingredientes:

- 75ml de vinagre de arroz
- 3 colheres de sopa de açúcar - rasa
- 2 colheres de chá de sal



MODO DE FAZER

- Prepare o arroz na panela elétrica ou se não tiver, cozinhe na panela normal, colocando 2 medidas de água para cada medida de arroz.
- Cozinhe em fogo brando, sem tempero algum, até secar a água.
- Deixe descansar por 10 minutos depois de cozido.
- Despeje o arroz de uma só vez, na tina de madeira (se não tiver, pode usar uma bacia plástica) e espalhe.
- Vá salpicando a solução com as mãos sobre o arroz e vá virando o arroz.
- **DICA SAMURAI:** Não misture o arroz, mas vire como se estivesse "cortando" o arroz.
- Depois que salpicar o tempero todo, (sempre virando o arroz sem amassar) esfriar o arroz abanando com leque ou com ventilador, para o arroz não ficar úmido.
- Vá virando o arroz e abanando, até ficar morno.
- O arroz não pode ficar mole ou massudo, por isso tem que abanar.
- No final, você vai perceber que o arroz fica com "brilho".
- O recipiente de madeira também é próprio pra fazer arroz de sushi, pois ele ajuda a eliminar o vapor do arroz mais rápido.
- Depois que esfriar, cubra com um pano de prato umedecido, quase seco.
- Use um arroz de boa qualidade.
Sugestões: momiji, yanagi, mirokumai



Veja mais receitas em nosso blog

WWW.VIDADETSUGE.COM.BR