

RECEITA DE SUSHI

INGREDIENTES

- 2 folhas de alga
- 2 postas de salmão sem pele
- 300 g de arroz comum
- 3 colheres (chá) de sal
- 3 colheres (chá) açúcar
- 3 colheres de vinagre branco
- gergelim ou chia fica por gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o arroz ate que ele fique bem grudado.
2. Tempere o arroz com o vinagre, sal e açúcar e espere amornar antes de colocar na alga.
3. Corte o salmão em formato julienne.
4. Corte a alga em formato retangular.
5. Disponha em cima da alga uma camada de arroz deixando uma ponta da alga livre.
6. Coloque a tira de salmão no meio, enrole a alga e espere 1 minuto.
7. Após passar o minuto, com a faca bem afiada, corte em rodela.