

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8659-hossomaki-filadelfia.html>