

## Sushi



**Tempo de preparo:**  
2h

**Rendimento:**  
20

**Tipo:**  
Regional

**Nível:**  
Médio

### Ingredientes

2 xícara (chá) de Arroz Japonês Solito Inari

#### Para o arroz do Sushi:

3 xícara (chá) de Água

1/4 xícara (café) de vinagre de arroz

2 colher (sobremesa) de açúcar

1 colher (café) de sal

**Para montar o sushi:**

Manga fatiada

Pepino japonês cortar em tiras

Folhas de nori – algas

Faiz forte

Kani

**Modo de preparo**

1. Deixe o arroz de molho por 30 minutos, depois lave bem até a água ficar cristalina.
2. Coloque no fogo com tampa até secar e ficar bem inchado
3. Misture o vinagre o sal e açúcar, até dissolver bem.
4. Coloque o arroz ainda quente em uma bacia plástica e vá despejando devagar a mistura de vinagre mexendo com movimentos rápidos.
5. Coloque a esteirinha de frente para você e disponha uma folha de alga sobre ela, deixando um espaço livre de um centímetro, nas extremidades da esteira.
6. Isso permite que você enrole melhor.
7. Vá pegando pequenas porções de arroz e espalhando sobre a alga.
8. Coloque sobre o arroz, fatias kani e umas tirinhas de pepino e manga e um pouquinho de raiz forte
9. Enrole apertando com cuidado para dar um formato uniforme e firme.
10. Corte os sushis com 1,5 cm de altura.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)