KIKKOMAN

Arroz de sushi

Tempo total **50 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de repouso **20 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

2 Porções

150 g	de arroz de grãos redondos
210 ml	de água
Para a marinada de arroz:	
3 colheres de sopa	Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi (300ml)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Uma unidade de sushi (Nigiri) é composta por cerca de 20 g de arroz cozido mais o revestimento. Para duas pessoas conta-se com cerca de 18 unidades de sushi, se o sushi for a refeição principal. Isso corresponde a cerca de 350 g de arroz cozido.

Passo 2

Colocar primeiro 150 g de arroz cru numa panela, cobrir o arroz com água fria e misturar com a mão para o lavar. Repetir este passo até a água estar praticamente transparente e, a seguir, escorrer por completo.

Passo 3

Adicionar a quantidade certa de água para cozer. Deixar o arroz repousar durante 20 minutos em água fria. O arroz incha previamente, para que os grãos não rebentem ao cozer.

Passo 4

Levar o arroz a ferver brevemente, até aparecer vapor por baixo da tampa da panela, e cozer a temperatura baixa durante mais cerca de 20 minutos, até todo o líquido ter desaparecido. É importante que a tampa seja tirada o menos possível durante todo o processo de cozedura. Por fim, tirar a panela do fogão e deixar repousar tapado por mais 10 minutos.

Passo 5

Para 350 g de arroz, o mais fácil é misturar 3 colheres de sopa de Tempero para Arroz de Sushi diretamente no arroz. Em alternativa, misture 2 colheres de sopa de vinagre de arroz, 20g de açúcar e 5g de sal, aqueça a mistura até que o açúcar o sal tenham dissolvido, deixe arrefecer e depois misture com o arroz cozinhado enquanto este ainda está quente. Agora o arroz de sushi está pronto para ser usado!