

Yaki Onigiri

Tempo total **15 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
796 kJ / 119 kcal

Gorduras totais: **4,8 g** Proteína: **4,9 g**
Hidratos de carbono: **31,1 g**

INGREDIENTES

4 Porções

400 g arroz cozido
2 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 colher de sopa sésamo torrado
0,5 colheres de sopa óleo vegetal
Algumas gotas de óleo de sésamo
Para o molho:
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
1 gema de ovo
1 pitada açúcar

PREPARAÇÃO

Passo 1

Colocar o arroz, o molho de soja e o sésamo numa taça e misturar bem.

Passo 2

Enrolar o arroz previamente condimentado em película aderente e formar triângulos (4 unidades).

Passo 3

Aquecer óleo vegetal e óleo de sésamo numa frigideira revestida e saltear os triângulos de arroz dos dois lados a temperatura média.

Passo 4

Para o molho, misturar numa tigela pequena o molho de soja, a gema e o açúcar. Pincelar os triângulos de arroz num dos lados com o molho e fritar até ficarem estaladiços. Virar os triângulos de arroz, pincelar com o resto de molho e fritar também desse lado até ficarem estaladiços.

Passo 5

Dispor os triângulos de arroz em pratos e servir com pickles a gosto.