



Hot roll de salmão com molho tarê



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Alga-marinha "nori" (15 x 20 cm)	5 folhas	27 g
Arroz japonês (cru, lavado)	-	1 kg
Salmão (limpo cortado em tiras)	10 tiras de 20 cm	500 g
Cream cheese	meia xícara (chá)	100 g
Cebolinha-verde (cortada em rodela)	meia xícara (chá)	20 g
Gergelim preto (torrado)	1 colher (sopa)	10 g

MOLHO TARÊ

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Água	2 colheres (sopa)	30 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Saquê culinário	2 colheres (sopa)	30 ml
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Amido de milho	1 colher (sopa)	8 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água gelada	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Farinha de trigo	1 e meia xícara (chá)	165 g

Modo de Preparo

1. Sobre a esteirinha para enrolar sushi, disponha uma folha de nori com o lado mais fosco voltado para cima. Com as mãos levemente úmidas, espalhe parte do arroz, até formar uma camada de aproximadamente 0,5 cm.
2. Em uma distância de 2 dedos da extremidade, disponha 2 tiras de salmão e parte do cream cheese. Enrole em formato de rocambole, pressionando bem a parte inferior, e corte ao meio. Repita o processo com o restante do nori, arroz, salmão e cream cheese. Reserve coberto por um pano descartável, na geladeira.
3. Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque o SATIS!®, metade da água, o saquê e o açúcar, misture e leve ao fogo baixo para ferver. Junte o amido, previamente dissolvido no restante da água, e misture por 30 segundos, ou até encorpar. Retire do fogo e deixe esfriar.
4. Prepare a massa: em um bowl médio, coloque a água e a farinha de trigo, e misture.
5. Mergulhe os rolos de sushi na massa, envolvendo-os uniformemente. Frite-os em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e escorra para tirar o excesso de óleo.
6. Corte cada rolo em 4 fatias, decore com o molho tarê, a cebolinha e o gergelim, e sirva em seguida.