



RECEITAS DA FIA

Hossomaki de pepino

www.receitasdafia.com/receitas/hossomaki-de-pepino

Refrescante e delicioso, aprenda a fazer Hossomaki de pepino em casa! Uma receita japonesa tradicional para saciar seu paladar e refrescar seu dia. Experimente Agora!

Hossomaki de pepino

 60 min

 8 unidades

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [arroz para sushi](#) (grão curto)
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de água fria
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de [vinagre de arroz](#)
- 1 colher (sopa) de [açúcar](#)
- 1 [pepino-japonês](#)
- 1 folha de [alga marinha nori](#)
- [Gergelim](#) torrado a gosto

Modo de Preparo

1. Comece higienizando bem o arroz com água e deixe-o descansar por 30 minutos. Em seguida, transfira para uma panela, adicione a água e o sal, tampe e ligue o fogo médio. Deixe cozinhar até a água começar a ferver e, então, aumente o fogo e deixe ferver por 1 minuto. Após isso, diminua o fogo e cozinhe por mais 15 minutos. Desligue o fogo e deixe descansar por 10 minutos, ainda com a panela tampada.
2. Enquanto o arroz descansa, prepare a mistura de vinagre colocando o vinagre e o açúcar em outra panela. Leve ao fogo baixo até o açúcar se dissolver completamente.
3. Transfira o arroz cozido para uma forma e despeje a mistura de vinagre sobre ele. Misture com cuidado e deixe o arroz esfriar. Reserve.
4. Corte o pepino em tirinhas verticais, retirando as sementes.
5. Disponha a folha de alga nori em uma esteira de bambu.
6. Umedeça as mãos com água e pegue uma porção do arroz, moldando em formato de uma bola do tamanho de um limão. Coloque a bola de arroz no centro do nori.
7. Espalhe o arroz uniformemente sobre a alga, deixando cerca de 2 centímetros de borda. Em seguida, coloque as tirinhas de pepino no centro do arroz.
8. Umedeça a borda da alga com água e enrole com cuidado, formando um rolinho. Pressione delicadamente para garantir que o rolinho fique firme.
9. Retire a esteira de bambu e corte o rolinho em rodela, utilizando uma faca previamente umedecida com água e finalize salpicando gergelim.
10. Está pronto! Agora é só saborear esse delicioso Hossomaki de pepino com molho tare ou shoyu. Bom apetite!