

RECEITAS NÓS:

SUSHI DE PEPINO – KAPPA MAKI

O prato japonês mais conhecido aqui no ocidente é o sushi. Existem vários recheios para esses rolinhos de alga e arroz. Nós vamos ensinar-lhe hoje o Kappa Maki. “Kappa” é pepino em japonês e “Maki” é rolinho. Para fazer esse prato você vai precisar de produtos que estão à venda em lojas de importados. Prepare os seguintes ingredientes:

- Arroz japonês cozido e temperado
- Algas
- Pepino cortado em tiras (sem sementes)

Preparação:

Coloque a folha de alga numa esteira especial para fazer sushi. Ponha o arroz de forma a que ele fique agarrado em toda a alga. No meio, coloque pepino em tiras e enrole como uma torta. Corte em 8 pedaços e sirva acompanhado de “gari”, que é o gengibre e wassabi, um picante verde. O molho soja também é indispensável.