

Makis de pepino

De [PetitChef_PT](#)

Conhece os clássicos Makis dos restaurantes Japoneses, a especialidade feita com folhas de Nori ?

Pois é, hoje o PetitChef traz-lhe esta especialidade feita com pepino. Tiramos-lhe o interior, recheamos e cortamos.

Rápidos, frescos e deliciosos.





Tipo de receita: Entrada

Número de doses: 15 porções

Tempo de Preparação: 35 Minutos

Tempo de Cozedura: 0 Minutos

Pronto em: 35 Minutos

Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

Para 24 makis

2 [pepinos](#)

1/2 [abacate](#)

1/2 pimento vermelho

1/2 pimento amarelo

25 g de arroz

Materiais:

Faca

Colher

Preparação:



Passo 1: Coloque o arroz a cozer em água salgada.

Lave e corte os pepinos em dois, pelo meio.

Com a ajuda de uma colher, retire o interior de cada metade.



Passo 2: Corte o abacate e os pimentos em fatias finas.



Passo 3: Colocar arroz no pepino, de forma horizontal, e pressionar para entalar com uma faca.



Passo 4: Junte o abacate da mesma forma e os pimentos igual, por forma a que tudo esteja bem apertado dentro.



Passo 5: Corte os pepinos em rodela de mais ou menos 1 cm.



Passo 6: Pronto a degustar com molho de soja, wasabi, gengibre, maionese ou o que mais gostar.

Observações:

- O abacate:

Não escolha um abacate muito maduro por forma a que aguente bem quando o cortar e quando o inserir no pepino.

- O arroz:

Utilize o arroz especial para sushis, mas se não tiver ou não encontrar pode usar um arroz de grão redondo.

Coloque vinagre de arroz para ligar bem os grãos entre si.

- O recheio:

O segredo é bem entalar os ingredientes para que estes segurem perfeitamente quando for cortar em rodela.

Nós escolhemos abacate e pimentos mas você pode usar o que mais gostar, e até carne ou peixe.

- Esta receita é perfeita como entrada ou aperitivo.

Ela pode ser também o seu prato principal se acompanhada de uma salada de folhas, de couve ou de massa japonesa. Pode degustar com molho de soja, agri-doce, maionese ou o que mais preferir.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/makis-de-pepino-fid-1566037>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017

Mkmouse