



11/2021

4 receitas de pratos quentes para celebrar o mês do Sushi

Comemorada no dia 1º de novembro, data marca a importância da culinária japonesa entre os brasileiros

São Paulo, novembro de 2021 – Celebrado no Japão em 1º de novembro, há mais de dez anos o Dia do Sushi também passou a fazer parte das datas comemorativas do Brasil. Culinária que caiu no gosto dos brasileiros, hoje as iguarias japonesas estão entre as mais pedidas em todas as partes do país. Pensando em agradar os mais variados paladares, a marca **SATIS!®**, único shoyu da **Ajinomoto do Brasil**, separou algumas receitas de pratos quentes do portal Sabores Ajinomoto (www.saboresajinomoto.com.br), ideais para comemorar o Dia do Sushi durante o mês inteiro. Abaixo está o passo a passo das sugestões.

HOT ROLL DE SALMÃO

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 01h e 10 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 3 e meia xícaras (chá) de água (700 ml)
- 2 e meia colheres (sopa) de saquê culinário (mirin)
- 3 xícaras (chá) de arroz tipo japonês

- meia xícara (chá) de vinagre de arroz
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 sachê de AJI-NO-MOTO®
- 5 folhas de nori (alga-marinha) (20 x 15 cm)
- 400 g de salmão cortado em 5 tiras de 20 cm de comprimento
- meia embalagem de cream cheese (75 g)
- 3 colheres (sopa) de cebolinha-verde cortada em rodelas

Molho Tarê

- 2 colheres (sopa) de SATIS!® Molho Shoyu Tradicional
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de saquê
- meia colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Massa

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água gelada (300 ml)

Modo de preparo:

Em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto para aquecer. Ao abrir fervura, junte 2 colheres (sopa) do mirin e o arroz, mexa com cuidado e deixe cozinhar com a panela semitampada por 12 minutos, ou até a água começar a secar.

Abaixe o fogo e cozinhe por mais 7 minutos. Retire do fogo, tampe, cubra a panela com um pano de prato limpo e deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela média, coloque o vinagre, o mirin restante, o açúcar, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e leve ao fogo médio até levantar fervura.

Retire do fogo, regue o arroz ainda quente, mexa cuidadosamente com uma espátula para que todo o arroz seja temperado e espere amornar.

Sobre uma folha de nori, no lado mais fosco, espalhe parte do arroz com o auxílio de uma colher ou espátula úmida, até formar uma camada de aproximadamente 0,5 cm. Em uma das extremidades de 15 cm, disponha 1 tira de salmão e parte do cream cheese. Enrole em formato

de rocambole, pressionando bem a parte inferior. Corte-o ao meio e reserve. Repita o processo com restante da nori, arroz, salmão e cream cheese.

Faça o molho: em uma panela pequena, coloque o SATIS!®, a água, o saquê, o açúcar e o amido de milho, e misture. Leve ao fogo médio por 30 segundos, mexendo de vez em quando, até encorpar. Retire do fogo e deixe amornar.

Prepare a massa: em uma tigela média, coloque a farinha de trigo e a água, e mexa bem. Mergulhe os rolos de sushi na massa, envolvendo-os uniformemente.

Em uma frigideira funda, frite-os aos poucos, em imersão, por 10 minutos, ou até que fiquem dourados. Escorra em papel-toalha e reserve.

Corte cada rolo em fatias e sirva em seguida com o molho tarê.

Dicas

O rolo de sushi tem que ser cortado ao meio para facilitar o empanamento e a fritura.

A água utilizada na massa tem que estar gelada para formar uma casquinha bem crocante.

Para fazer rolinhos bem firmes, aperte bem o arroz na alga. Utilize uma esteira própria para sushi/hot roll mas, caso não a possua, enrole com o auxílio de um filme plástico. Pressione bem os rolinhos, como se fosse um rocambole.

Para um corte mais uniforme, limpe a faca e a umedeça no intervalo de um corte e outro.

Para fazer o preparo do arroz, lave-o antes de começar o preparo. Para isso: coloque o arroz em uma tigela grande, cubra com água e mexa até que a água fique com uma coloração branca opaca. Repita o processo mais 2 vezes, até a água ficar quase transparente.

ATUM SELADO COM MOLHO TARÊ

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos (+5 minutos de geladeira)

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Molho tarê fácil

- 1 e meia colher (sopa) de SATIS!® Molho Shoyu Suave
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de saquê culinário (mirim)

Atum

- 1 pedaço de lombo de atum fresco e limpo (800 g)
- 1 sachê de HONDASHI®
- 2 colheres (sopa) de Azeite de Oliva TERRANO™

Modo de preparo:

Em uma panela pequena coloque o SATIS!®, o açúcar e o amido, previamente dissolvido no saquê, e misture. Leve ao fogo baixo e deixe ferver por 5 minutos para reduzir e encorpar levemente. Retire do fogo e reserve para esfriar.

Faça o atum: corte o lombo de atum em 8 partes iguais, transfira para uma tigela média e junte o HONDASHI®. Cubra com filme-plástico e leve à geladeira para tomar gosto por 5 minutos.

Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o atum, aos poucos, e grelhe por 30 segundos de cada lado, até dourar e o centro permanecer cru.

Retire do fogo, fatie e sirva em seguida acompanhado do molho e de salada de folhas verdes.

SHIMEJI NA MANTEIGA

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 25 minutos

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 600 g de shimeji branco, separado
- 2 colheres (sopa) de SATIS!® Molho Shoyu Suave
- 2 colheres (sopa) de saquê culinário (mirim)
- 2 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada

Modo de preparo:

Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o shimeji e refogue por 10 minutos, mexendo de vez em quando, ou até o líquido formado secar. Acrescente o SATIS!® e o saquê, e misture. Cozinhe por mais 5 minutos, ou até o cogumelo ficar macio.

Retire do fogo, polvilhe com a cebolinha-verde e sirva em seguida.

SUSHI NA TIGELINHA

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 45 minutos (+5 minutos de geladeira)

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de água (600 ml)
- 3 xícaras (chá) de arroz japonês cru
- 2 colheres (sopa) de vinagre de arroz
- 1 e meia colher (sopa) de saquê culinário (mirin)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- meia colher (chá) de sal
- 1 sachê de AJI-NO-MOTO®
- 200 g de peixe branco cortado em cubinhos
- suco de meio limão
- 1 colher (sopa) de SATIS!® Molho Shoyu Tradicional
- 1 colher (sopa) de Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®
- meia embalagem de cream cheese (75 g)
- 2 fatias de abacaxi em conserva, grelhadas e picadas
- 6 tomates-pera cortados em gomos
- 1 pepino japonês, em tirinhas finas
- 2 colheres (chá) de gergelim preto

Modo de preparo:

Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para aquecer. Ao abrir fervura, junte o arroz, mexa com cuidado e deixe cozinhar com a panela semitampada por 15 minutos, ou até a água começar a secar. Abaixar o fogo e cozinhe por mais 7 minutos.

Retire do fogo, tampe a panela, envolvendo-a com um pano de prato limpo e deixe descansar por 10 minutos. Transfira o arroz para uma tigela média e reserve.

Em uma outra panela, coloque o vinagre, o saquê, o açúcar, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até dissolver o açúcar. Retire do fogo, regue o arroz ainda quente, mexa cuidadosamente com uma espátula para que todo o arroz seja temperado e espere amornar.

Em uma tigela pequena, coloque o peixe, o suco de limão e o SATIS®, e misture. Cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto por 5 minutos, na geladeira.

Em uma frigideira média, aqueça o Azeite TERRANO® e frite o peixe em fogo alto por 5 minutos, ou até dourar.

Em 6 tigelas individuais, com o auxílio de uma colher ou espátula, disponha porções do arroz até formar uma camada de aproximadamente 1 cm, reservando o restante para cobrir. Disponha por cima metade do cream cheese, do peixe, do abacaxi, do tomate e do pepino, e cubra com o arroz restante. Decore com o gergelim preto e com o restante dos ingredientes.

Sirva em seguida.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO® e o azeite de oliva tipo único TERRANO®, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,7 bilhões no ano fiscal de 2020. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 32 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Giovanna Calhelha – Cel.: (11) 96344-0504

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746