

MÊS DO SUSHI: TIO JOÃO ENSINA RECEITA PARA COMEMORAR EM GRANDE ESTILO

Josapar oferece o arroz tipo Sasanishiki da linha Variedades Mundias Tio João que é ideal para o preparo de sushi e de vários pratos típicos



Um dos preferidos entre quem adora saborear os prazeres da comida oriental, o sushi virou mania entre os brasileiros. O prato leve, saudável, nutritivo e pouco calórico já é parte da gastronomia nacional, à disposição em inúmeros bares e restaurantes. Novembro é o mês do Sushi no Brasil e Japão comemoram e a **Josapar**, empresa líder no mercado de arroz com a marca **Tio João**, ensina você a preparar esse prato especial com o arroz sasanishiki da linha *Variedades Mundiais Tio João Culinária Japonesa*.

O diferencial deste arroz está no frescor, no sabor delicado e neutro, na textura úmida e nos grãos unidos e macios, que podem ser modelados durante o preparo. Produzidos no Brasil a partir de sementes originadas no exterior, esta linha é composta por quatro produtos: Arroz Selvagem, Cozinha Tailandesa, Cozinha Italiana e, claro, Cozinha Japonesa. Por causa do sabor, textura e aroma diferenciados, esta linha é muito utilizada por chefs de cozinha, gourmets e amantes da boa mesa na elaboração de pratos requintados.

Aprenda a preparar Sushi com Tio João



- Para servir até quatro pessoas, coloque 2 xícaras (chá) de arroz *Variedades Mundiais Tio João Cozinha Japonesa* em uma tigela e lave-os com delicadeza, sem utilizar água corrente. Troque a água várias vezes, até que saia limpa.



- Transfira os grãos para uma panela, acrescente 3 xícaras (chá) de água e deixe de molho por 15 minutos ou até que eles fiquem bem opacos. Leve ao fogo forte, com a panela tampada, até iniciar a fervura. Reduza a chama e cozinhe por cerca de 10 minutos, sem destampar a panela.



- Apague o fogo e deixe o arroz descansar por mais 10 minutos. Para servir à moda oriental, coloque pequenas porções de gohan em tigelinhas individuais, substituindo os garfos por hashis.

2. Arroz avinagrado a base de sushi



- Prepare uma calda misturando 8 colheres (sopa) de vinagre, 4 colheres (chá) de saquê, 4 colheres (chá) de sal e 7 colheres (sopa) rasas de açúcar. Leve ao fogo e mexa até que o açúcar dissolva completamente. Coloque o arroz já cozido em uma tigela grande, que ofereça espaço suficiente para movimentar os grãos, e em seguida despeje a calda, como se estivesse “regando” os grãos.



- Misture e abane o arroz constantemente, para que a calda vá se integrando a ele na medida em que esfria. Você também pode utilizar um pequeno ventilador sobre a bancada de trabalho para acelerar e facilitar a operação. Ao término do processo, os grãos devem estar bem aderidos uns aos outros, prontos para serem modelados.

3. Prepare os Sushis



- Separe 5 folhas de nori (folhas de algas), colocando cada uma delas sobre uma esteira de bambu própria para o preparo de sushis. Em seguida, espalhe 1 xícara (chá) de arroz avinagrado, pressionando os grãos com as mãos até obter uma camada uniforme de arroz. Deixe uma pequena folga nas laterais e um espaço maior nas bordas superior e inferior, para facilitar na hora de enrolar os sushis. Evite que os grãos grudem em suas mãos molhando-as em água fria durante essa fase.



- Coloque o recheio do sushi em uma das extremidades. Aqui usamos tiras de cenoura crua, pepino em conserva e palitos de maçã, que podem ser substituídos por salmão, atum, kani, manga ou abacaxi. Para dar um toque a mais de sabor aos sushis, polvilhe sobre o recheio sementes de gergelim tostado ou pequenas porções de raiz-forte. Enrole firmemente com uma esteira, apertando bem as extremidades para que os sushis fiquem bem modelados.



- Com uma faca grande e afiada, corte cada rolinho em cerca de cinco partes iguais, obtendo assim os sushis. Sirva em seguida, acompanhado de lâminas de gengibre agri-doce, raiz-forte e molho de soja. Dica: ao cortar os sushis, passe a lâmina da faca em uma metade de limão, evitando assim que oxidem (escureçam) rapidamente.

Sobre a Josapar

Viver com sabor. Este é o lema da Josapar, líder nacional do mercado de arroz. Com mais de 85 anos de tradição, a empresa possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaquí (RS). Além do tradicional Arroz Tio João, a empresa produz, entre outras marcas, o arroz Tio Mingote, o arroz e o feijão Biju e a bebida e as barras de cereais SupraSoy, feito com proteína isolada de soja, o que lhe proporciona o melhor sabor do mercado. <http://www.josapar.com.br/>