

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di cetriolo e pesce crudo

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 piccoli cetrioli
- 4 cucchiaini di sale
- ½ kg di filetti di sogliola
- 1/3 di tazza di salsa di soia
- 1/3 di tazza d'aceto
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaio di saké

PREPARAZIONE

1 Pelate i cetrioli, tagliateli a metà per lungo, eliminate i semi; tagliateli per lungo a fette sottili, distribuitele su un piatto di portata, cospargetele con 2 cucchiaini di sale e lasciate riposare.

Sciacquate il pesce in acqua ghiacciata, asciugatelo bene e tagliatelo a fettine sottili come carta e leggermente più piccole delle fette di cetriolo. Cospargete con il sale rimanente e lasciate riposare mezz'ora.

Dopo mezz'ora, stendete una fettina di pesce su ogni fettina di cetriolo, arrotolate strettamente, fermate con uno stecchino; accomodate questi involtini in una ciotola di grandezza conveniente e versatevi sopra un condimento preparato battendo insieme tutti gli altri ingredienti.

Passate in frigorifero per 1 ora prima di servire come antipasto.