

ANTIPASTI E SNACK

Gomoko-sushi

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di riso
- 3 tazze di acqua
- ¼ di tazza d'aceto
- 3 cucchiaini di sale
- 5 cucchiaini di zucchero
- 15 g di funghi cinesi
- ½ tazza d'acqua
- ½ carota
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- ½ cucchiaino di glutammato monosodico
- 2 uova
- 180 g di filetti di pesce (di carne bianca)
- carminio
- 60 g di fagiolini verdi teneri
- ½ cucchiaino di zenzero sott'aceto
- 1 foglio di nori sbriciolato

PREPARAZIONE

1 Cuocete il riso nell'acqua; passatelo in una ciotola e conditelo con l'aceto, 2 cucchiaini di sale e 3 cucchiari di zucchero.

Amollate i funghi in mezza tazza d'acqua; quando sono teneri scolateli e tagliateli a striscioline e unitele ai funghi in un casseruolino; aggiungetevi l'acqua in cui i funghi sono stati ammollati, la salsa di soia, 1 cucchiaino di zucchero, il glutammato monosodico e cuocete a calore medio finché il liquido è assorbito.

Lasciate raffreddare, mescolate al riso già cotto e condito. Battete le uova con $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di sale. Friggete in padella con poco olio, ricabandone una frittura molto sottile che taglierete a striscioline.

Bollite il pesce in acqua quanta ne occorre per coprirlo; quando è abbastanza tenero da sfaldarsi, rompetelo in piccoli pezzi, scolatelo, poi rimettetelo nella pentola aggiungendo un po' d'acqua, 1 cucchiaino di zucchero, $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di sale, un pizzico di carminio, e mescolate finché il pesce è tutto uniformemente rosa. Nettare i fagiolini verdi eliminando le estremità e, se c'è, il filo; bolliteli finché sono teneri, tagliateli a striscioline. Tagliate a pezzetti lo zenzero.

Per servire, stendete il riso in uno strato uniforme su un piatto da portata, accomodatevi sopra il pesce cotto e spezzettato, decorare con il nori sbriciolato, la frittata e i fagiolini verdi, i pezzetti di zenzero.