

SECONDI PIATTI

Gunkanmaki sushi con uova di salmone

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il **Gunkanmaki** è un piccolo scrigno delizioso, da mangiare in un sol boccone. L'alga Nori, avvolge un cuore di riso che fa da letto a piccole prelibatezze, costituite da uova di pesce e piccoli pezzetti di pesce crudo. Un sapore fantastico che lascia il segno!

INGREDIENTI

- ALGA NORI 4
- RISO PER SUSHI 240 gr
- SURIMI DI PESCE 50 gr
- GAMBERI 4
- SALMONE 100 gr
- MAIONESE 20 gr
- CETRIOLI 1
- AVOCADO 50 gr
- VALERIANA 1 ciuffo
- LIMONE ½
- UOVA ROSSE DI PESCE VOLANTE 40 gr
- UOVA DI LOMPO 20 gr
- UOVA DI SALMONE 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il Gunkanmaki, con un coltello affilato tagliate il mezzo foglio di alga nori nel senso della larghezza per ottenere 3 strisce. Modellate il riso come per il nigiri, poi cingetelo con una striscia di alga nori unendo i due lembi con un chicco di riso a far da collante. Il bordo di alga sarà più alto del riso, per contenere la guarnizione.



- 2 Guarnite un gunkanmaki con due mezze fettine di cetriolo, un pezzettino di surimi e le uova di lompo rosse, un altro con due fettine sottili di avocado, due foglioline di valerianella, un gambero tagliato e le uova di lompo nere e l' ultimo con due fettine di limone, un cucchiaino di salmone condito e le uova di salmone.



3 Disponete i gunkanmaki nel piatto, decorate con il cetriolo, la carota, la salsa di soia, lo zenzero sott' aceto e wasabi a piacere.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il sushi per essere un vero sushi deve essere di piccole dimensioni, in modo che possa essere mangiato in un solo boccone. Mai e poi mai tagliare una porzione di sushi a metà!

Ricordatevi sempre che nella cucina giapponese è importante non solo l'accostamento dei sapori ma anche l'estetica del piatto, quindi prestate attenzione anche all'accostamento dei colori.

Adoro letteralmente il sushi ma ho paura di eventuali intossicazioni. Come posso fare?

Per prima cosa devi affidarti a venditori esperti che possano fornirti di ingredienti di altissima qualità.

Come si abbatte il pesce?

Utile sarebbe un abbattitore professionale ma se non lo hai puoi congelare il pesce. Bisogna sapere che l'anisakis e le sue larve muoiono se cotti, o dopo 96 ore messi a -15 gradi.

Come si prepara il riso per il sushi?

Segui questa [ricetta](#)

Altre idee per preparare una cena a base di sushi?

Prova l'[hot sushi](#), e il [sushi a cono](#)