

SECONDI PIATTI

Maki di surimi

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI 2
RISO PER SUSHI 450 gr
CETRIOLI 1
SURIMI DI PESCE 3

Il **Maki di surimi** è un piccolo bocconcino delizioso che in genere si assapora nei ristoranti giapponesi.

L'alga nori avvolge il riso che a sua volta contiene un saporito ripieno. Pensate che sia troppo difficile provarci a casa? Seguite le ricetta e vedrete che soddisfazione!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il maki di surimi, disponete l'alga sulla stuoietta ben foderata con la pellicola. Distribuite uno strato di riso sull'alga prestando attenzione a lasciare un centimetro di alga libera dal riso sul lato più lontano da voi cosicchè il maki possa

chiudersi bene una volta arrotolato.

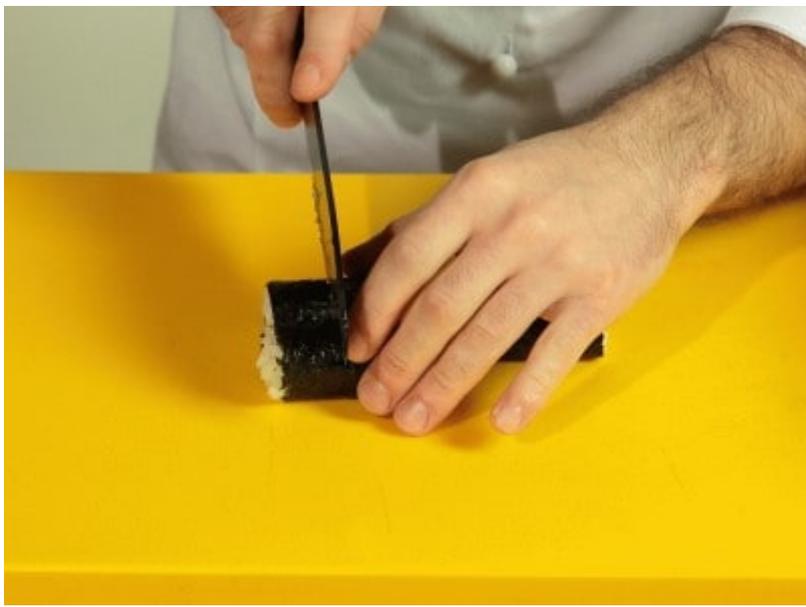
Collocate una striscia di cetriolo su tutta la lunghezza dell'alga, posizionate di fianco al cetriolo anche una striscia di surimi o di polpa di granchio.



- 2 Iniziate a chiudere il maki aiutandovi con la stuoietta. Stringete bene il maki via via che lo arrotolate cosicchè possa sigillarsi bene e per evitare che si apra una volta arrotolato completamente.



- 3 Togliete il maki dalla stuoietta e tagliatelo in quattro pezzi uguali.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il **maki** è un tipo di sushi arrotolato, a forma di cilindretto, che si differenzia dal nigiri che ha una forma allungata.

A sua volta il maki ha molte varianti e cambia nome in base al ripieno o al fatto che l'alga sia all'interno o all'esterno rispetto al riso.

Il surimi non fa male?

Come tutti gli alimenti processati, è opportuno scegliere quelli di ottima qualità. In questo caso esistono surimi scadenti e non.

Il riso mi è venuto malissimo, come si fa a farlo bene?

Basta seguire la nostra ricetta del [riso per sushi](#)

Con quali altre pietanze posso allestire una cena giapponese?

Puoi completare con il [maki al salmone](#), il [nigiri di seppia](#) e l'[hot sushi](#)