

SECONDI PIATTI

Nighiri di gamberi

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI:
[facile](#)



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI

GAMBERI

Se amate i sapori etnici e in particolar modo siete dei fans della cucina asiatica dovete assolutamente provare a fare in casa il **nighiri di gamberi**, uno dei must della cucina giapponese. Ci vuole solo un po' di pazienza ma di certo il risultato finale sarà eccellente e magari potreste proporlo ad una cena tra amici, che sicuramente vi faranno tanti complimenti. Provate questa versione per cominciare e poi potreste specializzarvi in questa arte! Un altro esempio? Il nighiri di [tonno](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il nigiri di gamberi, occupatevi innanzitutto dei gamberi, prendeteli e steccateli con uno spiedo di legno, quindi mettete dell'acqua a bollire.



- 2 Quando l'acqua raggiunge il bollore immergetevi i gamberi steccati e fateli cuocere per quattro minuti al massimo.



- 3 Passato il tempo di cottura trasferite immediatamente i gamberi sempre steccati in acqua e ghiaccio per raffreddarli repentinamente.



- 4 Estraiete lo spiedo di legno dai gamberi e apriteli a libro dalla parte della pancia, la parte del dorso non dovrà essere incisa in alcun modo.





5 Prendete il riso per sushi già cotto e condito e prelevatene una piccola quantità.



6 Modellate il nighiri, ovvero una piccola polpetta allungata e disponete sopra ogni nighiri un gambero.



CONSIGLIO

Come si fa il riso per sushi?

Ecco la nostra [ricetta](#).

Potrei prepararlo prima?

Sì certo, puoi tranquillamente preparare il sushi un'oretta prima, e ti raccomando di tenerlo un frigorifero.