

SECONDI PIATTI

Nighiri di salmone

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

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



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 240 gr

SALMONE 240 gr

Il **nighiri di salmone** se amate il sushi vi evocherà piacevoli sensazioni. Piccoli bocconcini dalla forma allungata regalano attimi di vero piacere. Di certo si tratta di una preparazione che avrete gustato nei sushi bar o nei ristoranti giapponesi, ma sapete che non è poi così difficile rifarli a casa? Con un po' di manualità e i giusti ingredienti riuscirete anche voi in questa impresa, seguendo i nostri consigli.

Abbiate cura di utilizzare solo salmone abbattuto termicamente perché solo in questo modo il nighiri e un po' tutto il cibo giapponese sarà salubre.

Se amate questo genere di piatti, vi consigliamo di provare anche quello [ai gamberi](#): che bontà!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del nighiri di salmone prelevate una piccola quantità di riso già cotto per sushi con la mano destra e modellatelo formando una polpettina allungata ovvero il nighiri.



- 2 Tagliate il filetto di salmone ricavandone una fettina sottile.



- 3 Tenete il nighiri nel palmo della mano sinistra e collocatevi sopra la fettina di salmone esercitando una leggera pressione con due dita della mano destra per adattare il pesce alla forma del riso.

Disponete il nighiri nel piatto ed accompagnate con salsa teriyaki.

CONSIGLIO

Quale tipo di riso devo usare?

Si utilizza un riso specifico per sushi, lo trovi nei negozi etnici.

È difficile preparare il riso per sushi?

Assolutamente no, ecco la [ricetta](#) giusta.