

SECONDI PIATTI

Nighiri di seppia

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 240 gr

SEPPIOLINE 240 gr

ALGA NORI 4

UOVA ROSSE DI PESCE VOLANTE 40 gr

Il **Nighiri di seppia** o Nigiri è una preparazione tipica giapponese. Per chi è amante del sushi è un bocconcino prelibato che non si può perdere!

Fondamentale è usare prodotti di elevata qualità che renderanno questa preparazione oltre che bella anche buona!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il Nighiri, prelevate una piccola quantità di riso già cotto per sushi con la mano destra e modellatelo formando una polpettina allungata ovvero il nighiri.



2 A questo punto, spellate una seppiolina, apritela a libro e pareggiatela ricavandone un rettangolo.





- 3** Incidete il rettangolo di seppia diagonalmente prima da una parte e poi dalla parte opposta a creare una graticola.





- 4 Riprendete il nighiri con la mano sinistra e collocatevi sopra la seppiolina esercitando una leggera pressione con due dita della mano destra per adattare il mollusco alla forma del riso.



- 5 Cingete il nighiri con una strisciolina di alga nori e decorate, a piacere, con delle uova rosse di lompo.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il Nighiri di seppia così come tutto il sushi in generale, bada molto all'aspetto estetico, che deve sempre essere curato.

Come si conservano i Nighiri?

Puoi conservarli fino al momento di servirli sotto pellico trasparente direttamente nel vassoio da portata.

Ma non fa male il pesce crudo?

Sì è potenzialmente pericoloso, per questo va abbattuto nel congelatore di casa per almeno 96 giorni.

Altre idee per una cena giapponese?

Prova il [sushi a cono](#) e i [gamberi in tempura](#)