

SECONDI PIATTI

Nighiri di surimi

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 240 gr

SURIMI DI PESCE 200 gr

ALGA NORI 4

PREPARAZIONE

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



- 2 Tenete il nighiri nel palmo della mano sinistra e collocatevi sopra la sfoglia più superficiale del bastoncino di surimi esercitando una leggera pressione con due dita della mano destra per adattare il pesce alla forma del riso.



- 3 Tagliate una striscetta dall'alga nori e cingete con questa il nighiri, quindi servite.

