

SECONDI PIATTI

Nighiri di tonno

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 240 gr

TONNO 240 gr

Il **nighiri** o **nigiri di tonno** è un piatto della cucina giapponese, molto buono e ricercato. Anche in Italia si sta diffondendo la cultura verso il cibo nipponico, che oggi è molto di moda. Prepararlo in casa non è così difficile, provateci!

PREPARAZIONE

- 1 Quando dovete preparare il Nighiri di tonno, 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 tonno ricavandone una fettina sottile, 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.



- 3 Disponete il nighiri nel piatto e servitelo.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

In cosa si differenzia i nighiri dagli altri?

I nighiri sono subito riconoscibili dal fatto che essi hanno una forma allungata, come una piccola barchetta.

Il riso per sushi come si cuoce?

Per farlo perfetto segui questa [ricetta](#)

Non ho l'aceto che serve per fare il riso. Posso usare quello normale?

No però puoi farlo in casa seguendo la ricetta dell'[aceto per sushi](#)

Mi è avanzato del riso per sushi, cos'altro posso fare?

Ti consiglio il [nighiri di salmone](#) e quello ai [gamberi](#)