

PRIMI PIATTI

Riso per sushi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 3 tazze

ACQUA 3,5 tazze

ACETO PER SUSHI

Saper cucinare bene il **riso per sushi** è un requisito fondamentale per ottenere ricette di sushi perfette.

Il **riso** deve essere **morbido**, ma allo stesso tempo **ben sgranato** e **leggermente appiccicoso** per permettere ai **pezzi di sushi** di **mantenere la forma**.

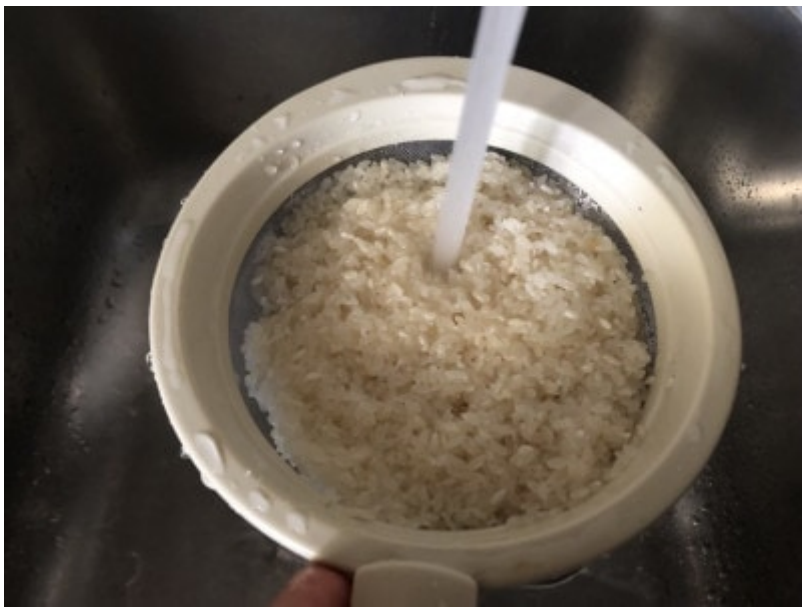
Segui il nostro tutorial con passo passo fotografico per ottenere un buon riso di sushi per tutte le tue ricette Giapponesi!

PREPARAZIONE

- 1 È molto importante che per questa ricetta utilizzi del riso adatto al sushi, o non avrai lo stesso risultato.

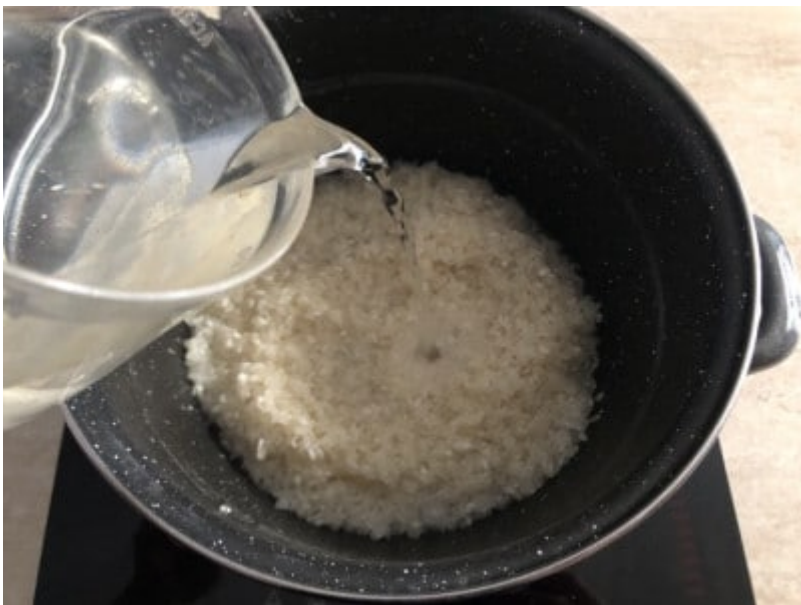
Metti il riso in una ciotola e coprilo interamente con acqua fredda, cambia l'acqua due o tre volte poi versalo in un colino e passalo sotto l'acqua corrente fino a quando l'acqua, in uscita dai fori, risulterà perfettamente limpida.





2 Versa il riso in una pentola, aggiungi l'acqua, mescola poi metti il coperchio e procedi con la cottura per 12 minuti circa a fiamma dolce.

Adesso prendi un pentolino più piccolo, versa l'aceto, un pizzico di sale e lo zucchero, portalo a ebollizione e spegni la fiamma.





- 3 Versa il riso nell'[hangiri](#) precedentemente bagnato con acqua fredda sotto al rubinetto, aggiungi lo sciroppo di aceto e zucchero preparato precedentemente, infine mescola delicatamente il riso con un mestolo di legno.

Copri con un canovaccio bagnato e strizzato, o se hai l'ohitsu trasferiscilo lì, a questo punto il riso è pronto per essere usato nelle tue ricette di sushi.





CONSIGLIO

Il riso migliore per il sushi è il riso giapponese a grani corti, noto anche come "riso per sushi" o "riso giapponese sushi". Questo tipo di riso ha caratteristiche specifiche che lo rendono ideale per la preparazione del sushi:

Grani corti: Il riso per sushi ha chicchi più corti rispetto al comune riso. Questa caratteristica rende il riso cotto più appiccicoso, facilitando la formazione dei vari tipi di sushi.

Tenuta: Il riso per sushi ha una buona tenuta, il che significa che i chicchi si mantengono uniti senza disintegrarsi durante la lavorazione e il consumo del sushi.

Consistenza: Il riso giapponese a grani corti ha una consistenza morbida e cremosa, che si sposa perfettamente con il pesce crudo e gli ingredienti utilizzati nel sushi.

Assorbimento del condimento: Il riso per sushi è in grado di assorbire bene il condimento a base di aceto di riso, zucchero e sale, conferendo al sushi il suo caratteristico sapore.

Origine: Il riso giapponese per sushi proviene generalmente dal Giappone o da regioni con condizioni climatiche simili, il che contribuisce alla qualità e autenticità del prodotto.

Quando acquisti il riso per sushi, assicurati che le etichette riportino le parole sushi o riso giapponese a grani corti. Anche se alcune varietà di riso a grani corti possono andare ugualmente bene, il riso destinato al sushi garantirà i migliori risultati e la migliore resa nel preparare il sushi fatto in casa.