

SECONDI PIATTI

Sashimi di seppia ricetta giapponese

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

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



Il sashimi di seppia è una variante molto gustosa del sashimi classico. Piccoli bocconcini gustosi, da mangiare in un sol boccone... chi lo dice che non può essere fatto in casa?

INGREDIENTI

SEPIE 1

LIME scorza - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALSA TERIYAKI

PER LA DECORZIONE

UOVA ROSSE DI PESCE VOLANTE

PREPARAZIONE

1 Per preparare il sashimi, spellate la seppia, quindi tagliatela a fettine sottili.



- 2 Condite le striscioline di seppia con la scorza di un lime grattugiata, olio d'oliva e salsa teriyaki.



3 Disponete il sushi di seppia in un piatto e decorate con uova di pesce volante.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il sashimi è uno dei cibi giapponesi più antichi. I cuochi orientali ne hanno fatto un vero baluardo.

Cosa è il sashimi e con cosa si differenzia dal sushi?

Il sashimi è una preparazione di solo pesce fresco, o molluschi, accompagnati da salse originali, mentre il sushi prevede l'abbinamento con il riso.

Ci vogliono particolari strumenti per prepararlo?

In realtà sì, è necessario un coltello molto affilato poiché il pesce deve essere tagliato in maniera sottile e precisa.

Quali altre preparazioni di origine giapponese puoi consigliarmi per una cena a tema?

Prova queste [uova morbide alla giapponese](#) e il [guncanmaki](#)