

SECONDI PIATTI

Shake maki di salmone

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI 4

RISO PER SUSHI 240 gr

SALMONE 240 gr

Il **Shake maki** (o sake maki) di salmone è una pietanza tipica della cucina giapponese. Servito in piccoli bocconcini tondi è uno dei pezzi più richiesti al ristorante. Vi sembra molto difficile? Sbagliate! Vi basterà seguire la ricetta con il passo passo e utilizzare alcuni accorgimenti fondamentali per la realizzazione di questa ricetta.

PREPARAZIONE

- 1 Se volete preparare il sake maki di salmone per prima cosa disponete il foglio di alga nori sulla stuoietta, distribuitevi sopra il riso con le mani leggermente bagnate con acqua.

Lasciate un centimetro di alga nori senza riso sul lato più lontano da voi cosicchè poi si possa chiudere.

Farcite il maki con il salmone fresco in modo tale da coprire tutta la lunghezza dell'alga.



- 2 Chiudete bene il rotolo aiutandovi con la stuoietta e stringendo bene prima di togliere la stuoietta.



- 3 Tagliate il shake maki di salmone in 4 pezzi e servite.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il sushi è un tipo di pietanza nata in Giappone ma oggi è diffusa in tutto il mondo. Sono sempre più frequenti i bar, chioschi e locali lussuosi che offrono questo tipo di preparazione. Ne esistono moltissime varietà, e si differenziano per la forma e per l'ordine degli ingredienti.

Quale riso devo usare?

È opportuno utilizzare il riso specifico per il sushi o quantomeno un riso asiatico.

Come si fa a cucinare bene il riso per il sushi?

Ecco la ricetta per cucinare il [riso da sushi](#)

Mi sono avanzati dei ritagli piccoli di salmone. Posso utilizzarli?

Certo, anzi ancora meglio, proprio perché si tratta di fare piccoli pezzi, conviene sfruttare anche i ritagli minimi.

Che altre proposte giapponesi puoi consigliarmi?

Ti propongo il [sushi a cono](#), e il [nighiri di tonno](#)