

SECONDI PIATTI

## Sushi a cono

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



Il **Sushi a cono** o Tamaki è una variazione affascinante e coreografica del sushi tradizionale. Bello e buono vi farà fare un figurone con i vostri ospiti che vi chiederanno subito il numero di telefono del ristorante giapponese dal quale avete ordinato la cena!

### INGREDIENTI

ALGA NORI

RISO PER SUSHI

SURIMI DI GRANCHIO oppure surimi di  
pesce -

VALERIANA

AVOCADO

SALMONE

CETRIOLI

GAMBERI

### PREPARAZIONE

- 1 Per fare il sushi a cono disponete sulla parte sinistra di un foglio di alga nori, tenuta sul palmo della mano una porzione di riso cotto per sushi.



- 2 Appiattite leggermente il riso con la mano leggermente inumidita e aggiungete a piacere l'avocado tagliato a bastoncini, la valerianella e il salmone o del cetriolo e del surimi o ancora della valeriana e i gamberi.





- 3** Ricordate che nell'accostamento degli ingredienti dovrete rispettare non solo un certo equilibrio di sapori ma anche un equilibrio estetico-cromatico.

Ripiegate l'angolo in basso a sinistra sul ripieno, in maniera da far toccare il riso e arrotolate.





## CONSIGLI E CURIOSITÀ

### **Cos'è il sushi?**

Il sushi è il cibo giapponese per eccellenza, con cui si intende un insieme di preparazioni a base di riso con pesce, verdura o uova, e si trova praticamente ovunque, dal ristorante elegante al piccolo bar. Anche in Occidente si è diffuso tantissimo, e sempre più frequenti sono i ristoranti che propongono queste preparazioni.

Il temaki, proprio per la sua forma è molto semplice da realizzare, non richiede particolari abilità ed è comunque molto coreografico!

### **Quante varietà di sushi esistono?**

Ne esistono moltissime! La diversità sta nella forma, nella posizione dell'alga e nella disposizione degli ingredienti.

### **Il sushi non piace a tutti. Cosa posso preparare per rimanere in tema?**

Prepara il tonno saltato con salsa oppure i gamberi in tempura