

SECONDI PIATTI

Sushi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di riso per sushi
alghe nori
mezzo avocado
3 fette di salmone affumicato
gamberetti cotti al vapore
1 cucchiaio di sake
wasabi
salsa di soia.

PREPARAZIONE

- 1 Cominciate col cuocere il riso: fate bollire dell'acqua adeguatamente salata, versate il riso, coprite con un coperchio, e cuocete fino al completo assorbimento dell'acqua. In genere il volume di acqua utilizzata per la cottura è il doppio del volume del riso. Quando l'acqua è stata assorbita, aggiungete un cucchiaio di sake, sgranate il riso aiutandovi con una forchetta e spegnete il fuoco.

Lasciate raffreddare il riso in una ciotola, quindi aggiungete 2 cucchiari di zucchero, 2 cucchiari di aceto di mele e amalgamate.

A questo punto riempite una ciotola con un po' d'acqua per bagnarvi le dita prima di maneggiare il riso e stenderlo con maggiore facilità sull'alga nori.



- 2 Sulla stuoietta di bambù disporre l' alga, il riso che dovrete stendere con le mani, mettete sopra il condimento cioè: gamberetti e avocado in alcuni e salmone affumicato in altri (potete decidere di usare il pesce che preferite).

Lasciate mezzo cm almeno per ogni lato e, dopo aver disposto gli ingredienti bagnate leggermente con acqua i bordi rimasti senza condimento, questo vi permetterà di sigillare bene i rotoli.



- 3 Arrotolate l'alga aiutandovi con la stuoietta di bambù e facendo una leggera pressione su tutto il rotolo per compattare bene, ma delicatamente.



- 4 Mentre preparate gli altri rotoli, mettete quelli pronti in frigo per qualche minuto, vi faciliterà il taglio.



5 Tagliate, disponete su un piatto e servite.

Accompagnate il sushi con la salsa wasabi e la salsa di soia, potete anche aggiungere un pizzico di wasabi nella salsa di soia, dipende dal vostro gusto.

