

ANTIPASTI E SNACK

GranBauletto Nippo Style

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Avete mai pensato di sostituire il riso del sushi con del pane? Noi non solo l'abbiamo pensato ma l'abbiamo anche realizzato ottenendo un risultato che ha lasciato stupiti anche noi!

Il GranBauletto al grano tenero e farro è proprio l'ideale per un GranBauletto Nippo Style perfetto!

INGREDIENTI

GRANBAULETTO AL GRANO TENERO E FARRO confezione - 1
MIRIN (SAKÉ DOLCE) 200 ml
ALGA NORI fogli - 3
GAMBERI 4
CETRIOLI 1
SALMONE AFFUMICATO in un filetto - 200 gr
AVOCADO 1

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate i gamberi: rimuovete il budellino nero senza sgusciarli ma agendo nell'attaccatura tra la testa e la coda del crostaceo.



- 2 Portate un pentolino d'acqua a bollire e tuffatevi le code di gambero steccate facendole cuocere giusto 5 minuti.

Trasferite immediatamente i gamberi in un bagno d'acqua ghiacciata per freddarli velocemente, quindi prelevateli dall'acqua e fateli asciugare su di un canovaccio pulito.



3 A questo punto, sgusciate le code con molta delicatezza lasciando solo il codino finale e mettetele da parte.



- 4 Preparatevi un ciotolino con del mirin (un liquore dolce di riso giapponese) che vi servirà in diversi momenti della preparazione del vostro GranBauetto Nippo Style.

Stendete una stuoietta di bambu e un'alga nori che spennellerete proprio con il mirin.



- 5 Prendete, ora, 4 fette di GranBauetto al grano tenero e farro e togliete la crosta, quindi disponetele sull'alga in modo tale da coprirla quasi completamente.

Spennellate anche il pane con il mirin.



- 6 Preparate un cetriolo rimuovendo la buccia esterna e tagliandolo a bastoncini regolari scartando il più possibile la parte centrale più ricca di semi.



7 Preparate anche il filetto di salmone affumicato rifilandolo e tagliandolo a bastoncini

regolari.



- 8** Allineate dei bastoncini di cetriolo sulla parte del pane più vicina a voi e per tutta la sua larghezza, quindi accostatevi i bastoncini di salmone ed infine ancora dei bastoncini di cetriolo.





9 Iniziate ad arrotolare il tutto aiutandovi con la stuoietta e facendo chiudere il pane in modo molto stretto così da sigillare al suo interno il cetriolo ed il salmone.

Quando avrete arrotolato tutto il pane e l'ultimo centimetro di alga lasciato libero dal pane si sarà incollato all'alga arrotolata, pressate molto bene la stuoietta così da fissare il rotolino nella forma desiderata.





- 10 Tagliate i rotolini in maniera precisa mantenendo sempre lo stesso spessore e realizzando un numero pari di fette.



- 11 Preparate l'avocado sbucciandolo e tagliandolo a strisciole il più possibile regolari.





12 Prendete altre 4 fette di GranBauletto al grano tenero e farro e togliete la crosta.

Accostate le fette di pane in modo da formare una sorta di quadrato ed appiattitele leggermente con il mattarello.





13 Stendete nuovamente la stuoietta e adagiatevi sopra un altro foglio di alga nori che spennellerete con il mirin.

Posizionate le fette di pane in modo tale da rivestire quasi completamente l'alga. Abbiate cura di lasciare un centimetro di alga libera nel lato opposto a voi.

Bagnate anche il pane spennellandolo con poco mirin.





14 Disponete i bastoncini di avocado sul lato di pane più vicino a voi e per tutta la sua larghezza.

Accostate ai bastoncini di avocado i bastoncini di salmone e iniziate ad arrotolare aiutandovi con la sutoietta, proprio come avete fatto per il maki precedete.

Al termine dell'arrotolamento fate aderire bene l'alga libera dal pane alla parte d'alga arrotolata e pressate bene il tutto con la stuoietta.

Potete realizzare altri maki a vostro gusto farcendoli con gli ingredienti che più preferite.





15 Affettate il rotolino realizzando delle fette spesse e regolari: questi saranno i vostri maki.



16 Realizzate, infine, i nigiri: riprendete le code di gambero e rimuoveteli dagli spiedini.

Incidete delicatamente ciascun gambero dalla parte del ventre aprendolo a libro aiutandovi battendolo leggermente con il coltello.





17 Prendete due fette di GranBauletto al grano tenero e farro e rimuovete la crosta, quindi realizzate dei bastoncini di grandezza regolare, dovranno essere tutti uguali.





18 Spennellate un foglio d'alga nori con il mirin quindi tagliatela a strisciole.

Adagiate una coda di gambero su due bastoncini di pane sovrapposti e chiudete il tutto con una strisciolina di alga.





- 19 Disponete il tutto in un grande vassoio accompagnando a picere con dello zenzero marinato e del wasabi.