

SECONDI PIATTI

Gunkan un morsetto di Giappone

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *12 pezzi* DIFFICOLTÀ: *molto elevata* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI PER CUCINARE IL GUNKAN

RISO PER SUSHI già cotto -
SALMONE abbattuto - 200 gr
ALGA NORI
SALSA SRIRACHA MAYO facoltativa -

Il gunkan è un tipico sushi giapponese dal gusto unico, una ricetta possibile da preparare a casa con un po' di pazienza e manualità. Scopri di più qui.

COME FARE I GUNKAN

- 1 Poggia il filetto di salmone su un tagliere, se presente elimina la pelle, meglio ancora se chiedi di farlo al tuo pescivendolo di fiducia, a questo punto, assicurati che non ci siano lisce e, se presenti, eliminale.





2 Taglia una striscia di salmone che poi andrai ulteriormente a tagliare a piccoli cubetti come per preparare una tartare, solitamente per preparare i gunkan si utilizzano i pezzi più piccoli, mentre si utilizza la parte più alta centrale per sashimi o altre tipologie di sushi.





3 Una volta ottenuta una tartare, puoi preparare i tuoi gunkan. Taglia le alghe: con un'alga puoi preparare 5 strisce, quindi 5 gunkan, tienile da parte e procedi con la preparazione delle polpettine di riso che ti serviranno per realizzare i gunkan.





4 Prepara una ciotola con acqua fredda, puoi utilizzare solo acqua o renderla acidula con

qualche goccia di aceto di riso.

Bagna le mani nell'acqua preparata e preleva piccole quantità di riso per preparare delle polpettine che ti serviranno come base dei gunkan, ti consiglio di poggiarle direttamente sul vassoio da portata in modo da non doverle spostare ulteriormente, col rischio di romperle.

Prendi una striscia di alga e avvolgi la polpettina di riso con l'alga senza spostarla dal piatto, inumidisci leggermente la parte finale dell'alga in modo da poterla chiudere su se stessa.



5 Sistema la tartare di salmone preparata sopra il riso, risulterà infatti all'interno dell'alga,

abbonda leggermente in modo che ogni gunkan risulti ben farcito. Puoi servire i gunkan semplici o, se ami il piccante, puoi aggiungere la salsa sriracha mayo, che è la salsa solitamente utilizzata anche nei ristoranti. I gunkan sono pronti, non ti resta che servirli accompagnati da salsa di soia.





GUNKAN: UN MORSETTO DI SUSHI GIAPPONESE, PERFETTO PER CHI

I **gunkan** sono una [ricetta di sushi](#), originaria del Giappone, che si caratterizza per la sua forma a barchetta o a cilindro. Il nome **gunkan** significa infatti "nave da guerra" o "nave da battaglia" e deriva dalla somiglianza di questo piatto, con le navi militari giapponesi. I gunkan sono composti da una base di **riso per sushi**, modellata a mano in una forma ovale, avvolta da una striscia di **alga nori**, che crea una sorta di contenitore per il ripieno. Il ripieno può essere di vari tipi, ma solitamente è costituito da **ingredienti morbidi o cremosi**, come **uova di pesce**, **caviale**, **maionese**, **formaggio spalmabile**, **natt** o **salse varie**

CONSERVAZIONE

Il Gunkan è migliore quando consumato fresco, subito dopo la preparazione, per apprezzare al meglio la freschezza degli ingredienti e la consistenza del riso.

Tuttavia, se avanza, può essere conservato in frigorifero per qualche ora, coperto con pellicola trasparente per evitare che il riso si secchi. Evita di conservare il Gunkan per periodi prolungati, poiché la qualità degli ingredienti freschi potrebbe deteriorarsi rapidamente. È consigliabile preparare solo la quantità che si intende consumare per garantire la migliore esperienza di gusto.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco alimentare quando prepari il Gunkan, utilizza gli avanzi di [riso sushi](#) per creare altre varietà di [sushi](#) o [onigiri](#).

Gli ingredienti avanzati come pesce crudo o alghe possono essere utilizzati per preparare una [zuppa miso](#) o un'insalata. Se hai preparato troppi Gunkan, puoi scomporli e aggiungere gli ingredienti a una ciotola di riso per creare un **chirashi sushi**, un piatto giapponese semplice e gustoso.