

ANTIPASTI E SNACK

Hosomaki

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [90 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La [cucina giapponese](#) è celebre per la sua **varietà di sapori**, la **presentazione elegante** e l'attenzione per gli **ingredienti freschi**. Uno dei piatti più popolari della cucina giapponese è l'**Hosomaki**, un tipo di **sushi** che è ormai presente in tutti i menù dei ristoranti giapponesi di tutto il mondo. Seguendo la nostra **ricetta con passo passo fotografico**, otterrai anche tu degli hosomaki perfetti! Attenzione prima di iniziare a cucinare i tuoi hosomaki devi cucinare il [riso per sushi](#) che ti servirà per assemblare questi meravigliosi rotolini ripieni.

Appassionato di cucina giapponese? Prova anche queste ricette:

[Gyoza](#)

[Onigiri](#)

[Temaki](#)

[Nigiri di salmone](#)

INGREDIENTI PER GLI HOSOMAKI

RISO PER SUSHI già pronto -

SALMONE abbattuto - 500 gr

AVOCADO 1

ALGA NORI

INGREDIENTI PER ACCOMPAGNARE GLI HOSOMAKI

SALSA DI SOIA

PREPARAZIONE

- 1 Appoggia 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. Taglia il filetto ormai pulito a strisce, metti da parte il filetto più alto se vuoi preparare anche il sashimi, e usa il filetto laterale eliminando solo la parte più sottile e più grassa (leggi consigli alla fine della ricetta).





2 Avvolgi la stuoia con pellicola trasparente assicurandoti di sigillarla bene ai lati, taglia le alghe a metà, ti servirà metà alga per ogni roll che dovrai preparare.

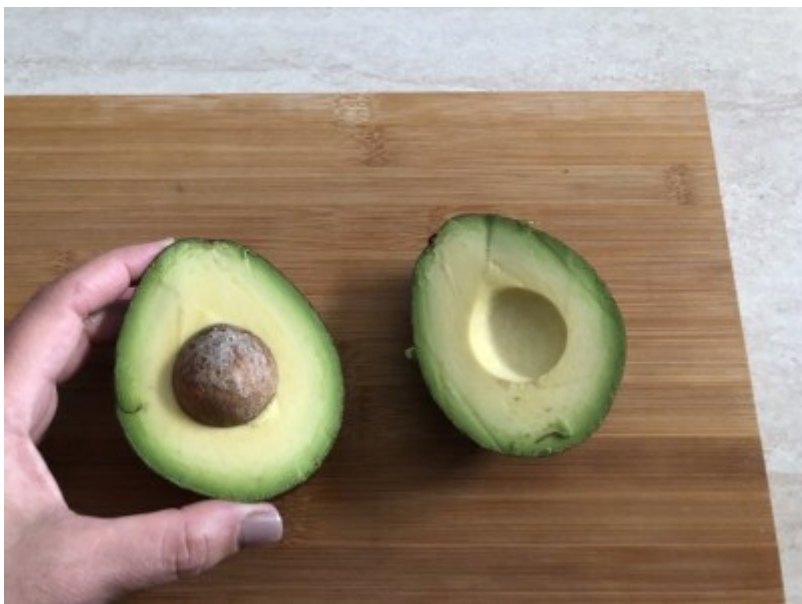
Prepara una ciotola con acqua fredda, puoi utilizzare solo acqua o renderla acidula con qualche goccia di aceto di riso.





3 Se vuoi preparare anche del sushi vegetariano, lava l'avocado, sbuccialo e taglialo a fette

non troppo spesse.





- 4 Bagna le mani nella ciotola, con le mani bagnate sistema il riso su circa tre quarti dell'alga, la parte finale deve essere vuota per poter chiudere bene i roll.



- 5 Metti un pezzo di salmone sopra il riso, con l'aiuto della stuoia, stringendo leggermente, arrotola fino ad ottenere un roll, procedi allo stesso modo con i restanti ingredienti, alternando a piacere con l'avocado se desideri preparare anche dei roll vegetariani.





6 Quando tutti i roll saranno pronti, sostituisci l'acqua nella ciotola con acqua pulita, anche

in questo caso puoi acidularla come prima. Bagna la lama di un coltello ben affilato e taglia in 6-8 parti i tuoi roll, otterrai quindi 6 o 8 pezzi di hosomaki per ogni roll preparato, procedi allo stesso modo fino ad ultimare il tutto.

Gli hosomaki sono pronti, sistemali in un piatto da portata e servili con salsa di soia.







CONSIGLIO

Puoi usare gli scarti del salmone per cucinare una deliziosa [pasta con il salmone](#).

Puoi preparare gli hosomaki allo stesso modo utilizzando il tonno fresco al posto del salmone, anche in questo caso, il pesce deve essere abbattuto.

CONSERVAZIONE

Gli hosomaki non sono adatti ad essere conservati, ti consiglio di consumarli subito! Tuttavia, se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero fino ad un massimo di 24 ore in un contenitore ben sigillato, avendo cura di tirarli fuori dal frigorifero almeno 30 minuti prima di servirli.