

SECONDI PIATTI

Nigiri di salmone

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Tra tutte le [ricette di sushi](#), quella del **nigiri di salmone** è sicuramente **una delle più apprezzate**. Ottimo [riso per sushi](#) fatto in casa con le tue mani, unito a del buon **salmone fresco di qualità**, sapientemente abbattuto, è una **delizia** per il palato dei buongustai amanti della **cucina giapponese**.

Seguendo **la nostra ricetta con passo passo fotografico** potrai anche tu **cucinare in casa** un delizioso **nigiri di salmone** da gustare con amici o familiari.

Ecco altre **ricette giapponesi** che ti potrebbero piacere:

[Onigiri](#)

Futomaki

Temaki

Hosomaki

Dango

PER IL RISO

RISO PER SUSHI 100 gr

ACQUA 130 ml

ACETO DI RISO 15 ml

ZUCCHERO

SALE

PER FARCIRLI

SALMONE Abbattuto - 200 gr

WASABI a piacere -

PER SERVIRLI

SALSA DI SOIA

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i **nigiri di salmone** per prima cosa dovrai preparare il riso: versalo in un colino che poi poggerai in una ciotola, lavalo accuratamente sotto l'acqua corrente, sfrega leggermente i chicchi di riso fra le mani e passalo ancora sotto l'acqua. Procedi in questo modo, continuando a cambiare l'acqua, fino a quando non sarà perfettamente limpida.



- 2 Versa il riso in una pentola, copriilo con l'acqua fredda, metti il coperchio e inizia la cottura a fiamma alta, quando arriverà a bollore, abbassa la fiamma al minimo, prosegui la cottura per 12 minuti circa, a fine cottura il riso avrà assorbito tutta l'acqua, lascialo riposare una decina di minuti.



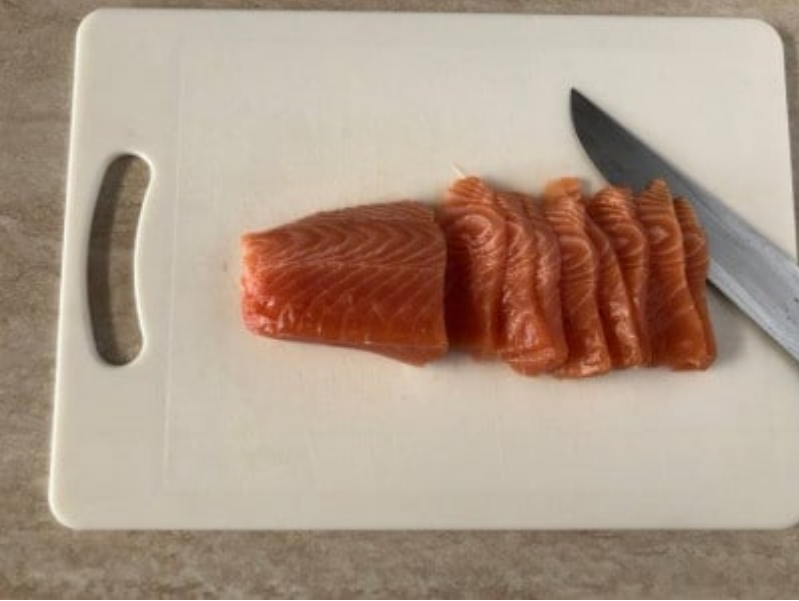
- 3 Passa alla preparazione del composto da unire al riso: versa l'aceto, il sale e lo zucchero in un pentolino, accendi il fuoco basso, una volta sciolto lo zucchero spegni la fiamma, prima che arrivi a ebollizione.



- 4 Bagna l'angiri (ciotola di legno giapponese) poi sistema il riso al suo interno, versa lo sciroppo preparato e mescolalo con un mestolo di legno senza schiacciarlo, quindi coprilo con un panno da cucina umido.



- 5 A questo punto prendi il filetto di salmone, meglio se già spellato dal pescivendolo, assicurati che sia privo di lisce e poi inizia a lavorarlo. Dovrai prima dividerlo in due parti nel senso della lunghezza, utilizzerai, poi, la parte superiore più adatta a questa preparazione. Fatta questa operazione, non ti resta che tagliarlo a fettine.





6 Prepara una ciotola con acqua fredda e qualche goccia di aceto di riso, ti servirà per bagnarti le mani. Bagna le mani nell'acqua acidula, prendi circa 15 g di riso cotto e inizia a dare la forma ovale tipica dei nigiri. Puoi procedere in due modi: poggiando subito la fetta di salmone sul riso o poggiando prima il riso su un piatto per poi ricoprirlo in un secondo momento.

Se ti piace, puoi mettere un pizzico di wasabi sul riso prima di ricoprirlo con il salmone, oppure ricopri direttamente il riso con il salmone preparato senza aggiungere altro. Procedi allo stesso modo fino a ultimare gli ingredienti, con queste dosi otterrai 12 nigiri di salmone.





7 I nigiri di salmone sono pronti, non ti resta che servirli accompagnati da una ciotola di

salsa di soia.

CONSERVAZIONE

I nigiri non si mantengono a lungo, andrebbero infatti preparati e portati subito a tavola, si sconsiglia quindi qualunque tipo di conservazione.

CONSIGLIO

Puoi preparare i nigiri anche aggiungendo uova di salmone, o variando con diversi tipi di pesce, come tonno e branzino, l'importante è che anche questi ingredienti siano rigorosamente abbattuti.