

SECONDI PIATTI

Sashimi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **sashimi di salmone** è un piatto [tipico giapponese](#), la sua preparazione risulta davvero semplice ma è molto importante seguire alla lettera la ricetta per ottenere un piatto gustoso e sicuro.

La prima cosa che devi sapere sul **sashimi** e, in generale, sul sushi è che per prepararlo in tutta sicurezza, ti servirà del **pesce abbattuto**, tuttavia non occorre avere un abbattitore in casa, dovrai semplicemente chiedere al pescivendolo di darti del pesce fresco abbattuto, specificando che dovrai servirlo crudo.

Per **preparare il sashimi in casa** non ti serviranno grandi attrezzature, procurati solo un tagliere e un

coltello affilato per fare dei tagli precisi e netti.

Se ami il [sushi](#), devi provare anche queste altre ricette:

[Gunkan](#)

[Uramaki](#)

[Moki](#)

[Dango](#)

[Hosomaki](#)

INGREDIENTI

SALMONE FRESCO Abbattuto - 500 gr

INGREDIENTI PER ACCOMPAGNARE IL

SASHIMI

SALSA DI SOIA

WASABI

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare per preparare un buon sashimi, è pulire il pesce: ricorda che il pesce deve essere rigorosamente abbattuto, se non hai un abbattitore in casa, chiedi al tuo pescivendolo di fiducia e assicurati che ti dia del pesce abbattuto. Ti consiglio di comprare un filetto di salmone senza pelle, infatti, eliminare la pelle potrebbe essere un po' complesso e ti servirebbe un coltello adatto, oltre a buona manualità. Se invece hai comprato un filetto di salmone con la pelle, poggialo su un tagliere e con tanta calma e un coltello affilato elimina la pelle a filo.

Ora, assicurati che non ci siano lisce, puoi aiutarti con delle pinzette o con la punta di un coltello.



2 Per il sashimi, ti servirà la parte centrale del filetto, la parte più alta, mentre utilizzerai la parte laterale più bassa per del sushi o per un' altra ricetta.



- 3 Una volta ottenuto un filetto di salmone pulito e privo di lisce, sempre con un coltello ben affilato e a lama liscia, dovrai semplicemente tagliarlo a fette perpendicolari, lo spessore dovrà essere più o meno di 5 mm. Ora che hai tagliato il sashimi, sistemalo in un piatto da portata, mettilo in frigorifero giusto il tempo di sistemare tutto, poi servilo con una ciotolina di salsa di soia e con wasabi a piacere. Il sashimi è pronto, non ti resta che servirlo freschissimo.

