

SECONDI PIATTI

Temaki

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: elevato



Il temaki è una delle preparazioni più semplici del [sushi](#), si tratta di un cono di alga nori ripieno di [riso](#), salmone, avocado o ingredienti vari, come formaggio spalmabile o altre salse saporite. I temaki sono quindi ideali per i meno esperti nell'[arte culinaria giapponese](#). Qui vi guideremo passo passo nella realizzazione di questi sfizi esotici che arricchiranno di gusto la vostra tavola!

Venite a scoprire altre ricette giapponesi:

[Sushi a cono](#)

[Shake maki di salmone](#)

[Hot sushi](#)

[Nigiri di salmone](#)

PER IL RISO

RISO PER SUSHI 100 gr

ACQUA 130 ml

ACETO DI RISO 20 ml

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

SALE 1 presa

PER FARCIRLI

SALMONE Abbattuto - 200 gr

ALGA NORI 2

AVOCADO 100 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

SEMI DI SESAMO

SEMI DI SESAMO NERO

PER SERVIRLI

SALSA DI SOIA

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i temaki per prima cosa dovrete preparare il riso: versatelo in un colino che poi pogerete in una ciotola, lavatelo accuratamente sotto l'acqua corrente, sfregate leggermente i chicchi di riso fra le mani e passatelo ancora sotto l'acqua, procedete in questo modo, continuando a cambiare l'acqua, fino a quando questa non sarà perfettamente limpida.



- 2 Versate il riso in una pentola, ricopritelo con l'acqua fredda, mettete il coperchio e iniziate la cottura a fiamma alta, quando questa arriverà a bollire, abbassate la fiamma al minimo, proseguite la cottura per 12 minuti circa, a fine cottura il riso avrà assorbito tutta l'acqua,

lasciatelo riposare una decina di minuti.



- 3** Passate alla preparazione del composto da versare sul riso: versate l'aceto, il sale e lo zucchero in un pentolino, portatelo a ebollizione a fiamma dolce, una volta sciolto lo zucchero spegnete la fiamma, prima che arrivi a ebollizione.



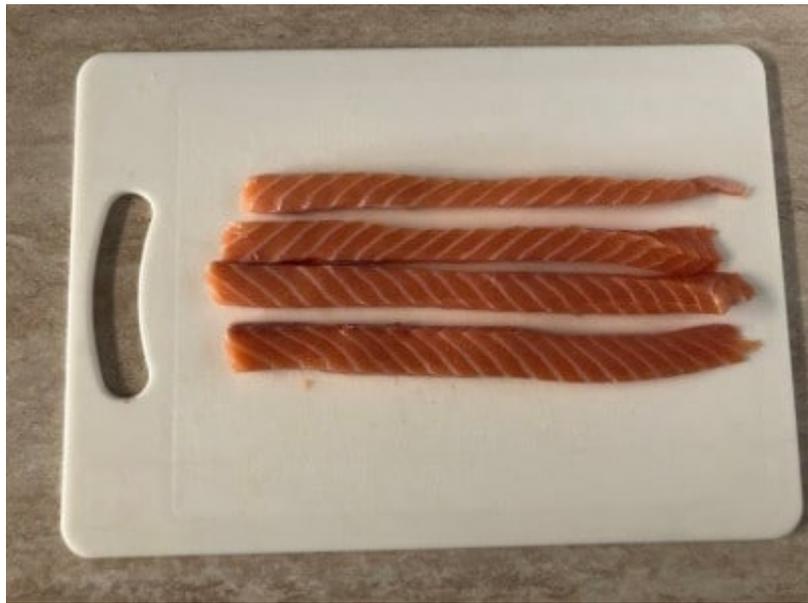
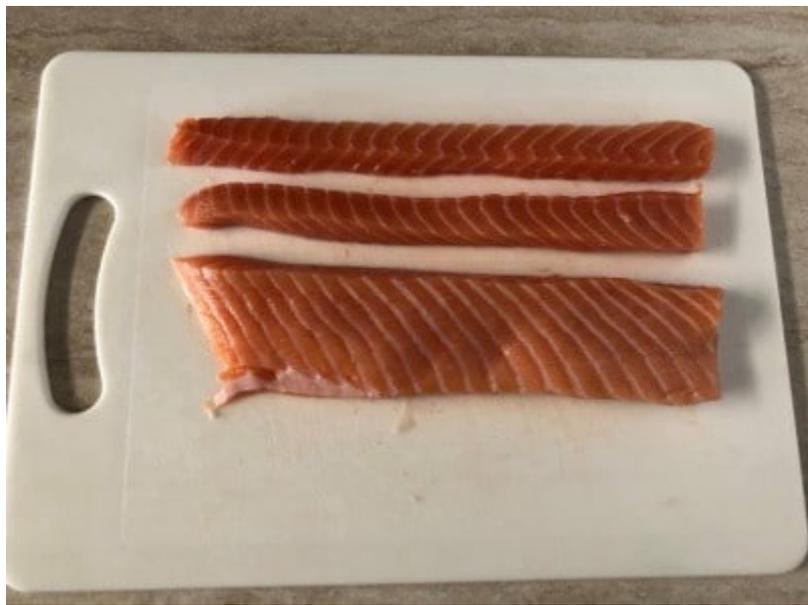
- 4 Bagnate l'angiri (ciotola di legno giapponese) poi sistemate il riso al suo interno, versate il composto preparato e mescolatelo con un mestolo di legno senza schiacciarlo, quindi copritelo con un panno da cucina umido.





5 A questo punto, prendete il vostro salmone abbattuto e senza pelle (meglio farlo pulire dal pescivendolo), controllate se ci sono delle lisce, eliminatele e tagliate il vostro filetto, vi serviranno 4 pezzi da 40/50 g l'uno.





6 Sbucciare l'avocado e tagliatelo a fette non troppo sottili, meglio farlo solo quando siete

pronti per evitare che annerisca. Preparate una ciotola con acqua fresca e qualche goccia di aceto di riso, questa vi servirà per bagnarvi le mani. Dividete l'alga in due parti, potete tagliarla con un coltello affilato o con le forbici. Poggiate l'alga su una mano e bagnate l'altra nell'acqua acidula, prendete il riso necessario (50 g circa) e ricoprite un lato dell'alga con il riso come nella foto



- 7 Adagiate il salmone, l'avocado e il formaggio spalmabile con una saccapoche avendo cura di mettere tutto al centro. Chiudete l'alga arrotolandola in modo da ottenere un cono, stringete leggermente fino ad ottenere la forma giusta.



- 8 Ultimate con semi di sesamo, potete utilizzarli di vari colori o solo di un colore. I temaki sono pronti, non vi resta che servirli subito, portateli a tavola con una ciotolina di salsa di soia.



CONSERVAZIONE

Consigliamo di consumare subito i temaki.

CONSIGLIO

Se volete dei temaki ancora più golosi, potete servirli con maionese piccante, che potete preparare anche in casa con due cucchiaini di maionese e due cucchiaini di salsa sriracha.