

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di riso e pesce crudo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 2 tazze di riso
- 3 tazze d'acqua
- 3 cucchiaini d'aceto
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di mirin
- ¼ di cucchiaino di glutammato monosodico
- 30 g di wasabi
- 180 g di tonno fresco
- 180 g di seppia

PREPARAZIONE

- 1 Riunite riso e acqua in una casseruola, portate a forte bollire; coprite, diminuite la fiamma, cuocete 20 minuti e lasciate riposare a fuoco spento, nella casseruola sempre coperta,

mentre preparate la salsa.

Riunite in una casseruola piccola l'aceto, la salsa di soia, il mirin e il glutammato monosodico, portate a leggero bollore, togliete dal fuoco e versate sul riso, mescolando bene. Versate il riso in un grande piatto di portata, stendetelo in uno strato uniforme e lasciatelo raffreddare. Quando è abbastanza freddo da poterlo lavorare, ricavatene piccole crocchette rettangolari e su ciascuna di questa mettete un pizzico di asabi.

Tagliate il tonno ben ghiacciato in fettine rettangolari della stessa orma e grandezza delle crocchette di riso.

Tagliate la seppia in fettine sottili e stendetele sulle fettine di tonno.

Passate in frigorifero finché tutto è ben ghiacciato e servite con una guarnizione di vostra scelta.