

ANTIPASTI E SNACK

California maki

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il california maki è una variante del classico sushi giapponese. Variante talmente apprezzata che ha fatto il percorso inverso ovvero tornando in Giappone e spopolando nel mondo! La particolarità è che il riso è all'esterno e l'alga nori all'interno. Generalmente il ripieno è fatto con il surimi (oppure la polpa di granchio) il cetrioli e l'avocado.

INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 450 gr
ALGA NORI 2
SURIMI DI PESCE oppure polpa di
granchio - 3
CETRIOLI 1
UOVA DI LOMPO oppure uova rosse di
pesce volante -
VALERIANA

PREPARAZIONE

- 1 Disponete l'alga sulla stuoietta ben foderata con la pellicola. Distribuite uno strato di riso sull'alga prestando attenzione a lasciare un centimetro di alga libera dal riso sul lato più lontano da voi cosicchè il maki possa chiudersi bene una volta arrotolato.

Collocate una striscia di cetriolo su tutta la lunghezza dell'alga, posizionate di fianco al cetriolo anche una striscia di surimi o di polpa di granchio. Decorate con le uova rosse di pesce volante.



- 2 Distribuite in maniera ordinata delle foglioline di valeriana sopra la farcia.



- 3 Iniziate a chiudere il maki aiutandovi con la stuoietta.



- 4 Stringete bene il maki via via che lo arrotolate cosicchè possa sigillarsi bene e per evitare che si apra una volta arrotolato completamente.

Togliete il maki dalla stuoietta e tagliatelo in quattro pezzi uguali.