

SECONDI PIATTI

Hot sushi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI
RISO PER SUSHI
SALMONE
FARINA PER TEMPURA
ACQUA
GHIACCIO
OLIO DI ARACHIDI
SEMI DI SESAMO
SEMI DI PAPAVERO

Alzi la mano chi ama il sushi! In effetti è buonissimo, ma sapete che è possibile farlo in casa e non è nemmeno molto difficile? Quello che vi proponiamo qui è il famoso hot sushi ovvero una versione calda, in quanto fritta, dei rolls tradizionali! Seguite il passo passo e vedrete che riuscirete anche voi nell'impresa! Se lo amate quanto noi, vi proponiamo anche un ltro bocconcino goloso: provate quello a [cono!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Disponete l'alga sulla stuoietta, quindi distribuitevi sopra uno strato sottile di riso per sushi già cotto e condito. Ricordatevi di lasciare almeno 2 cm di alga priva di riso sul lato più lontano da voi. Distribuite, quindi, dei semi di sesamo.



- 2 Disponete al centro il salmone e arrotolate aiutandovi con la stuoietta, stringete bene il rotolo comprimendo bene la stuoietta.





- 3 Preparate la pastella per tempura miscelando alla farina per tempura tanta acqua e ghiaccio da realizzare una pastella piuttosto liquida.





- 4 Passate il rotolo rapidamente nella pastella, in modo tale che ne sia completamente ricoperto, quindi friggetelo in abbondante olio bollente.





5 Tagliate a fette l'hot sushi e decorate ciascuna fetta con salsa piccante e uova di lompo nero.

