

SECONDI PIATTI

Kappa maki con cetriolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI

RISO PER SUSHI

CETRIOLI 1

PREPARAZIONE

1 Disponete l'alga sulla stuoietta ben foderata con la pellicola trasparente.

Distribuite sull'alga uno strato di riso per sushi lasciando un centimetro di alga libera dal riso sul lato più lontano da voi cosicchè il maki possa chiudersi una volta arrotolato.

Disponete dei pezzi di cetriolo tagliato per il lungo in modo tale da realizzare una striscia di cetriolo sul lato di alga più vicino a voi.



2 Iniziate, aiutandovi con la stuoietta, ad arrotolare il maki.



3 Stringete bene il rotolo così da evitare che si riapra una volta tolto dalla stuoietta.



4 Togliete il rotolo dalla stuoietta e tagliatelo in quattro parti uguali.