

SECONDI PIATTI

Maki con salmone e cetrioli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI 4
RISO PER SUSHI 240 gr
CETRIOLI 1
SALMONE 240 gr

PREPARAZIONE

1 Disponete l'alga nori sulla stuoietta ben foderata con della pellicola.

Distribuitevi sopra il riso per sushi prestando attenzione a lasciare almeno un centimetro di alga libera dal riso cosicchè il maki si possa chiudere una volta arrotolato.

Disponete pezzi di cetriolo tagliati per il lungo in modo tale che coprano tutta la lunghezza dell'alga, adagiatevi di fianco strisce di salmone fresco.



2 Iniziate a chiudere il maki, aiutandovi con la stuoietta arrotolate stringendo bene.



3 Una volta realizzato il rotolo, ovvero il maki tagliatelo in quattro pezzi uguali e servite.

