

SECONDI PIATTI

Maki di surimi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI 2
RISO PER SUSHI 450 gr
CETRIOLI 1
SURIMI DI PESCE 3

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.



- 2** Iniziate a chiudere il maki aiutandovi con la stuoietta. Stringete bene il maki via via che lo arrotolate cosicchè possa sigillarsi bene e per evitare che si apra una volta arrotolato completamente.



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

