

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

Il **Maki di surimi** è un piccolo bocconcino delizioso che in genere si assapora nei ristoranti giapponesi. L'alga nori avvolge il riso che a sua volta contiene un saporito ripieno. Pensate che sia troppo difficile provarci a casa? Seguite le ricetta e vedrete che soddisfazione!

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare il maki di surimi, 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.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ