

SECONDI PIATTI

## Nighiri di capesante

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *elevata*    COSTO: *elevato*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



### INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 240 gr

CAPESANTE 240 gr

ALGA NORI 4

UOVA ROSSE DI PESCE VOLANTE 40 gr

I **Nighiri** o **nigiri di capesante** sono dei piccoli bocconcini di riso accompagnati da un prelibato mollusco. Un attimo di piacere solo per veri intenditori. Sappiate che seguendo la nostra ricetta sarà possibile rifarli senza molti problemi. Se amate il cibo giapponese provate a farlo in casa, la soddisfazione sarà enorme!

### PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il nighiri di capesante, prelevate una piccola quantità di riso già cotto per sushi con la mano destra e modellatelo formando una polpettina allungata ovvero il

nighiri.

Tenete il nighiri nel palmo della mano sinistra e collocatevi sopra la capasanta esercitando una leggera pressione con due dita della mano destra per adattare il pesce alla forma del riso.



**2** Tagliate una striscetta dall'alga nori e cingete con questa il nighiri.



**3** Decorate, infine, il nighiri di capesante con delle uova rosse di pesce volante.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Il **Sushi** è il cibo giapponese per eccellenza, ma oggi è famoso in tutto il mondo. La sua caratteristica è quella di essere servita in piccolissime porzioni che devono essere consumate in un sol boccone.

I Nighiri o nigiri si differenziano dagli altri tipi di sushi perché hanno una forma allungata come di barchetta.

**Come si cuoce il riso per sushi?**

Per cuocere il riso per sushi segui la [nostra ricetta](#)

**Adoro il sushi, ma che altre proposte puoi darmi per fare una tavola a tema e soddisfare anche chi non lo ama?**

Di sicuro i [gamberi fritti](#) e la [tempura](#) la mangeranno tutti!