

SECONDI PIATTI

# Nighiri di gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



## INGREDIENTI

RISO PER SUSHI

GAMBERI

Se amate i sapori etnici e in particolar modo siete dei fans della cucina asiatica dovete assolutamente provare a fare

## PREPARAZIONE

- 1 Occupatevi innanzitutto dei gamberi, prendeteli e steccateli con uno spiedo di legno, quindi mettete dell'acqua a bollire.



**2** Quando l'acqua raggiunge il bollore immergetevi i gamberi steccati e fateli cuocere per quattro minuti al massimo.

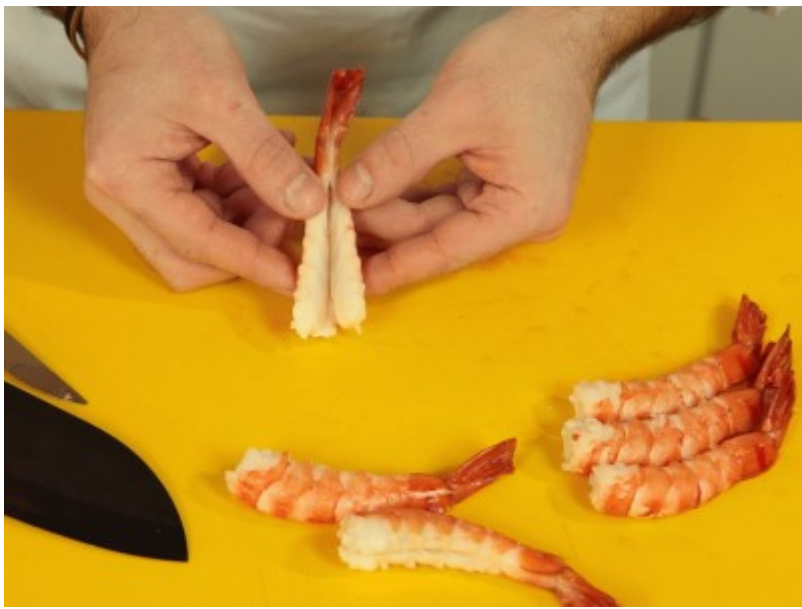


**3** Passato il tempo di cottura trasferite immediatamente i gamberi sempre steccati in acqua e ghiaccio per raffreddarli repentinamente.



- 4 Estraiete lo spiedo di legno dai gamberi e apriteli a libro dalla parte della pancia, la parte del dorso non dovrà essere incisa in alcun modo.





**5** Prendete il riso per sushi già cotto e condito e prelevatene una piccola quantità.



**6** Modellate il nighiri, ovvero una piccola polpetta allungata e disponete sopra ogni nighiri un gambero.

