

PRIMI PIATTI

Riso per sushi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 3 tazze

ACQUA 3,5 tazze

ACETO PER SUSHI

PREPARAZIONE

1 Per poter preparare il riso per sushi è necessario che vi dotiate di un cuoci riso elettrico.

Utilizzate la ciotola del cuoci riso elettrico per sciacquare più volte il riso con acqua corrente e muovendolo con le mani.



2 Quando l'acqua di risciacquo risulterà pressoché limpida, scolate il riso e livellatelo sul fondo della ciotola.

Misurate, utilizzando la vostra mano, l'altezza raggiunta dal riso all'interno della ciotola.



- 3 Riempite la ciotola con tanta acqua pari alla quantità di riso, utilizzando sempre come metro di misura la vostra mano.



- 4 Azionate il cuoci riso e lasciate cuocere il riso fino a che abbia assorbito tutta l'acqua.

Trasferite il riso cotto in una ciotola e conditelo con l'aceto per sushi, mescolandolo bene con una spatola di legno.

