

SECONDI PIATTI

Shake maki di salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI 4

RISO PER SUSHI 240 gr

SALMONE 240 gr

Il **Shake maki** (o sake maki) di salmone è una pietanza tipica della cucina giapponese. Servito in piccoli bocconcini tondi è uno dei pezzi più richiesti al ristorante. Vi sembra molto difficile? Sbagliate! Vi basterà seguire la ricetta con il passo passo e utilizzare alcuni accorgimenti fondamentali per la realizzazione di questa ricetta.

PREPARAZIONE

1 Se volete preparare il sake maki di salmone per prima cosa disponete il foglio di alga nori

sulla stuoietta, distribuitevi sopra il riso con le mani leggermente bagnate con acqua. Lasciate un centimetro di alga nori senza riso sul lato più lontano da voi cosicchè poi si possa chiudere.

Farcite il maki con il salmone fresco in modo tale da coprire tutta la lunghezza dell'alga.



2 Chiudete bene il rotolo aiutandovi con la stuoietta e stringendo bene prima di togliere la stuoietta.



3 Tagliate il shake maki di salmone in 4 pezzi e servite.

CONSIGLI E CURIOSITÀ