

SECONDI PIATTI

Sushi a cono

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



Il **Sushi a cono** o Tamaki è una variazione affascinante e coreografica del sushi tradizionale. Bello e buono vi farà fare un figurone con i vostri ospiti che vi chiederanno subito il numero di telefono del ristorante giapponese dal quale avete ordinato la cena!

INGREDIENTI

ALGA NORI

RISO PER SUSHI

SURIMI DI GRANCHIO oppure surimi di
pesce -

VALERIANA

AVOCADO

SALMONE

CETRIOLI

GAMBERI

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il sushi a cono disponete sulla parte sinistra di un foglio di alga nori, tenuta sul palmo della mano una porzione di riso cotto per sushi.



- 2 Appiattite leggermente il riso con la mano leggermente inumidita e aggiungete a piacere l'avocado tagliato a bastoncini, la valerianella e il salmone o del cetriolo e del surimi o ancora della valeriana e i gamberi.





- 3** Ricordate che nell'accostamento degli ingredienti dovrete rispettare non solo un certo equilibrio di sapori ma anche un equilibrio estetico-cromatico.

Ripiegate l'angolo in basso a sinistra sul ripieno, in maniera da far toccare il riso e arrotolate.





CONSIGLI E CURIOSITÀ