

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sushi di fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER IL RISO

RISO ORIGINARIO 70 gr

ZUCCHERO 15 gr

LATTE INTERO 250 gr

VANIGLIA 1 bacca

SCORZA DI LIMONE

PER LA MOUSSE ALLA FRAGOLA

PANNA FRESCA 200 ml

FRAGOLE 250 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il riso mettendo in un pentolino il latte con il limone, lo zucchero, la vaniglia. Quando il tutto bolle, buttare il riso ed abbassare la fiamma al minimo.



2 Verso la fine della cottura, prestare attenzione a che il riso non bruci o s'attacchi.

Una volta cotto il riso, disporlo su un piatto a raffreddare.



3 Foderare la togvaglietta di bamboo per fare il sushi con la pellicola trasparente.

Tagliare, aiutandosi con una mandolina, le fragole (le più grosse) a fette sottili e sistemarle sovrapponendole l'una sull'altra formando un rettangolo.



4 Una volta concluso questo passaggio, mettere un piatto sopra le fragole, in modo che si schiaccino leggermente.

Frullare delle fragole con dello zucchero, assaggiando man mano per controllare la dolcezza.



5 Una volta pronto il frullato, montare la panna (200ml) con un cucchiaino di zucchero.



6 Mentre la panna si addensa, versarvi a filo un po' del frullato di fragole, andando ad occhio e soprattutto molto piano, cercando di non far diventare la panna troppo liquida.



7 Assemblaggio:

stendere sulla sfoglia di fragole uno strato di riso dolce.



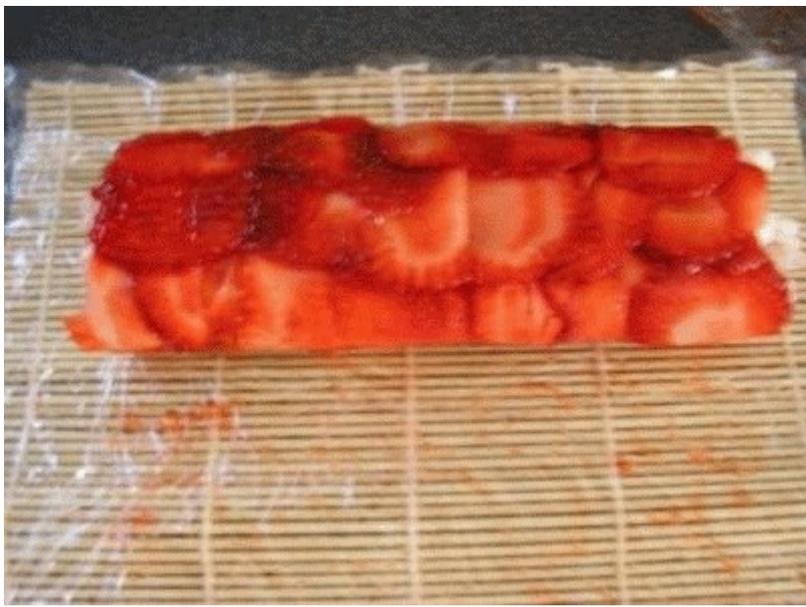
8 Poi, stendere uno strato di mousse alla fragola.



9 Al centro, posizionare delle fettine di fragola.



10 Con l'aiuto della stuoietta, arrotolare il tutto cercando di fare meno danno possibile, cercando di compattare bene il tutto e riporre in frigo fino al momento di servire.



11 Prima di servire, metterlo per 20 minuti in freezer per ricompattarlo un pò, quindi, tagliarlo a fettine come si fa con il sushi.



