

SECONDI PIATTI

Uramaki di salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

ALGA NORI
AVOCADO
SEMI DI SESAMO
SEMI DI SESAMO NERO
ERBA CIPOLLINA
SALMONE a cubetti -
RISO PER SUSHI

PREPARAZIONE

- 1 Foderate la stuoietta di bambù con la pellicola, collocatevi sopra l'alga nori spezzata in due e create uno strato di riso sopra l'alga ricoprendola completamente.



- 2 Distribuite un po' di sesamo bianco e nero sopra il riso, quindi capovolgete il tutto in modo tale che l'alga rimanga in superficie.



- 3 Posizionate sul lato più lungo più vicino a voi un bastoncino di avocado che ricopra tutta la lunghezza dell'alga e il salmone condito.

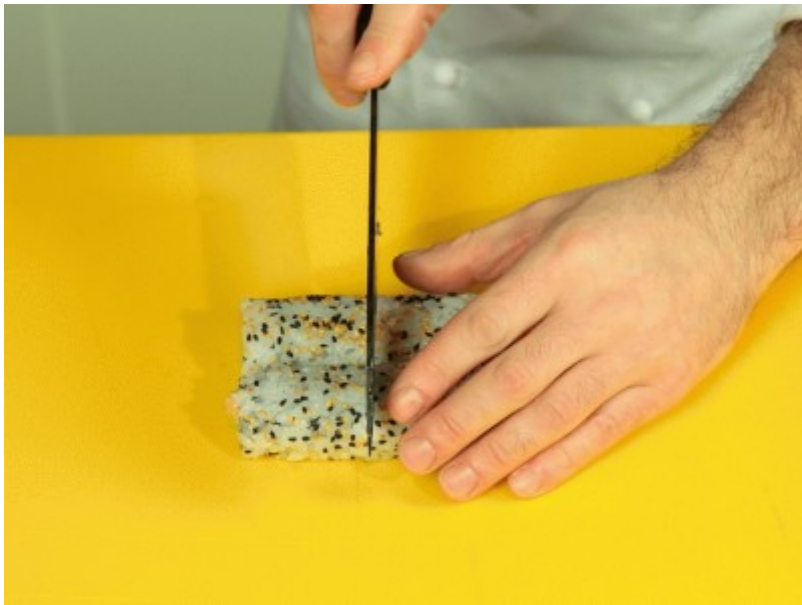


- 4 Arrotolate delicatamente l'alga farcita aiutandovi con la stuoietta e stringendo bene prima di chiudere.





- 5 Bagnate la punta di un coltello e dividete l'uramaki prima in due e poi in altri due pezzi così da ottenere da ogni uramaki 4 pezzi.



- 6 Servite accompagnando gli uramaki con della salsa teriyaki.