

SECONDI PIATTI

Uramaki di tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *elevato* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

RISO PER SUSHI 240 gr

ALGA NORI 4

UOVA ROSSE DI PESCE VOLANTE 40 gr

TONNO 100 gr

CETRIOLI 1

L'**Uramaki di tonno** è un tipo di sushi dalla forma cilindrica, molto gustoso. Lo scrigno di riso si sposa perfettamente con un piccolo trancio di tonno e dà vita ad un bocconcino molto saporito e prelibato. Se siete amanti del cibo giapponese ma pensate che possa essere consumato solo a ristorante, provate a seguire il nostro passo passo e vedrete che soddisfazione.

PREPARAZIONE

1 Se volete preparare l'uramaki di tonno 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.

Distribuite un po' di uova rosse di pesce volante sopra il riso, quindi capovolgete il tutto in modo tale che l'alga rimanga in superficie.

Posizionate sul lato più lungo più vicino a voi un bastoncino di cetriolo che ricopra tutta la lunghezza dell'alga e il tonno a cubetti.

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

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.

CONSIGLI E CURIOSITÀ