



Giappone - Sushi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - alghe - riso - avocado - Giappone

Ingredienti :

4 fogli d'alga essiccata - 1 avocado - 1 cetriolo - 125 gr di salmone affumicato o di granchio
1 cucchiaino di rafano o cren in pasta (wasabi) - 1 cucchiaio di semi di sesamo tostati - 1 tazza di riso

Per il condimento:

1/3 di tazza di aceto di riso - 4 cucchiaini di zucchero - 2 cucchiaini di sale

Per la salsa:

1/2 cucchiaio d'olio di semi di sesamo - 1/4 di tazza di aceto di riso - 1/4 di tazza di salsa di soia

1 tovaglietta di bambù (maki-su)

Ricetta :

Lava il riso con cura prima di cucinarlo. Mettilo in una pentola con una tazza di acqua fredda e porta a ebollizione. Abbassa il fuoco e fai cuocere per altri 15 minuti. Scola. Mentre il riso cuoce, prepara il condimento. In una pentola unisci l'aceto di riso allo zucchero e al sale. Fai bollire senza coperchio. Versa il tutto sul riso cotto e mescola bene con un cucchiaio di legno. Lascia raffreddare. Taglia a metà i fogli di alga (nori) e spalma con un pezzetto di rafano (wasabi).

Formando una striscia compatta, stendi il riso su ciascuna metà lasciando scoperto un bordo di 2 cm.

Spolvera con i semi di sesamo tostati. Taglia il salmone a striscioline verticali, il cetriolo sbucciato in bastoncini e l'avocado a pezzetti e disponili a strisce sul riso. Aiutandoti con la tovaglietta di bambù, arrotola i fogli d'alga fino a formare un cilindro ben stretto. Lascia riposare per 5 minuti.

Srotola la stuoietta e taglia in quattro ciascun rotolo di riso.