

CLASSICO NIGIRI E ROLL FRESCO

Una versione diversa dal solito, fresca e leggera, con riso Pilaf.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: media

4 persone

Ingredienti:

- 250gr di riso Pilaf Bennet
- 350ml di acqua
- 5 cucchiaini di aceto di riso
- 8gr di zucchero
- 4gr di sale
- 250gr di tonno abbattuto
- 1 filetto di branzino abbattuto
- 1 cetriolo
- 2 pesche
- 4 alga nori
- q.b. di salsa di soia



Procedimento

Lavare il riso Pilaf fin quando l'acqua non sarà limpida, aggiungere l'acqua e cuocere senza coperchio per 8 minuti, coprire con il coperchio e cuocere per altri 2 minuti. Unire aceto di riso, sale e zucchero, aggiungere il condimento al riso e mescolare. Pelare i cetrioli e ricavare delle strisce lunghe, tagliare le pesche a strisce e poi a cubetti piccoli.

Sfilettare il branzino togliendo anche la pelle e ricavare delle strisce lunghe, tagliare il tonno in obliquo così da ottenere una fettina che servirà per i nigiri.

Su una stuoia di bambù mettere l'alga nori, il riso su metà alga, poi il cetriolo, il branzino e la pesca a cubetti, chiudere e poi tagliare il roll in 8 pezzi.

Per il nigiri prendere del riso, creare una pallotta e mettere sopra una fetta di tonno.

Gustare il sushi con un po' di salsa di soia.