Alessandro Borghese Kitchen Sound, riso bianco giapponese. IL VIDEO

borghese-c414802a

RISO BIANCO GIAPPONESE

Tempi:**
Costi:*
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
500 ml di acqua
500 g di riso originario o comune
150 ml di aceto di riso
60 g zucchero
15 g sale
1 pezzo alga kombu
1 pezzo alga wakame
50 g di tonno
Edamame e melagrana q.b.
Avocado e fragole q.b.
Uova di tobiko q.b.

Preparazione:
Risciacquare 5/6 volte il riso sotto l’acqua corrente, finché l’acqua non risulti trasparente. Lasciare a bagno per 10 minuti, quindi togliere l’acqua e lasciare riposare per 15 minuti.
Inserire il riso nella pentola ed aggiungere un quantitativo di acqua pari a quello del riso. Per insaporire aggiungere un pezzo di alga kombu (va prima sciacquata e tagliuzzata per farle rilasciare

maggior sapore).
Per cuocere il riso la pentola deve raggiungere bollore e poi restare per altri 15 minuti, circa, a fuoco medio; il riso deve assorbire tutta l’acqua.
Quando il riso è pronto togliere l’alga kombu (è possibile metterla a parte in un contenitore; potrà essere utilizzata per altre ricette).
In Giappone il riso si conserva nell’hangiri di legno di cipresso (garantisce al riso la perfetta traspirazione). Usare in alternativa un recipiente che sia largo e che permetta al riso di essere ben disteso.
Mentre il rico cuoce,mischiare in un pentolino a fuoco basso l’aceto di riso, con zucchero e sale, finché non saranno sciolti e ben amalgamati. Versare, quindi, l’aceto condito sul riso, in modo uniforme e farlo raffreddare velocemente, aiutandosi anche con un ventaglio, finché non raggiunge i 38°C.
Il riso con sushi va servito entro 10 minuti a una temperatura pari a quella corporea (36/37°C).

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno