Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo i nigiri. IL VIDEO

borghese-2-556310e0

NIGIRI

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
20 g riso sushi
15 g salmone o tonno
30 g gambero
wasabi q.b.
sale q.b.
20 ml salsa soia
5 ml mirin
Sale, wasabi e zenzero q.b.

Preparazione:
Sfilettare il salmone (o il tonno) e preparare il gambero. Le fettine di pesce devono essere di una dimensione pari a circa 7 cm e con uno spessore di 4 mm.
Per il nigiri di salmone o tonno preparare con una mano una polpettina di riso delle dimensioni di un boccone (il riso non deve essere troppo schiacciato). Con l’altra mano prendere il pesce prescelto, portare la polpettina di riso sulla fettina di pesce e con 2 colpi netti farla aderire al riso.
Per la preparazione dei gamberi: tagliare la testa del gambero e poi infilzare il corpo con uno spiedino in modo che fuoriesca dalla coda. Cuocere i gamberi in acqua bollente con un pizzico di sale ed aceto

di riso per circa 30 secondi, poi togliere la pentola dal fuoco e lasciarli immersi ancora per 3 minuti. Estrarli dalla pentola e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.
Estrarre lo spiedino e praticare un taglio lungo la parte inferiore dei gamberi per aprirli a libro. Tenerli da parte.
Per la salsa: portare a bollire il mirin, il cui alcool evaporerà rendendo l’odore pungente e il gusto un po’ più dolce; quindi aggiungere la salsa di soia e mescolare.

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