Alessandro Borghese Kitchen Sound, gli hosomaki. GUARDA IL VIDEO

borghese-4-f087c467

HOSOMAKI

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 1 roll:
90 g riso sushi
20 g tonno
1/2 foglio alga nori

Preparazione:
Prendere un’alga nori e tagliarla a metà. Inserire sull’alga il riso cospargendo il 90% della superficie (lasciare uno spazio lungo la linea del bordo, servirà per chiudere perfettamente il roll).
Poi inserire il pezzo di salmone. Arrotolare aiutandosi con makisu, oppure con carta forno. Tagliare il roll in 6/8 rotolini e disporli su un piatto mostrando il contenuto di pesce verso l’alto, in modo da far vedere il prodotto e creare una simmetria estetica.

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