

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gli uramaki. Guarda il video



URAMAKI

Tempi:*

Costi:*

Difficoltà:**

Ingredienti per 1 roll:

120 g riso sushi

20 g di tonno

20 g di salmone

10 g cetriolo

10 g di avocado

Alga nori q.b.

Uova di tobikko q.b.

Maionese giapponese

Sesamo q.b.

Preparazione:

Prendere un alga nori e tagliarla a metà. Spalmare sull'alga il riso, cospargendo il 100% della superficie ed andare oltre di un 10% sulla estremità superiore. L'abbondanza di riso è necessaria: servirà per chiudere perfettamente il roll. Inserire il tonno/salmone, il cetriolo e le uova di tobikko aromatizzate al wasabi.

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](#)