Alessandro Borghese Kitchen Sound, gli uramaki. Guarda il video

borghese-5-b337b2d6

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