

Uramaki Sushi con gamberi e avocado



🍴 Per 24 uramaki

Ingredienti

12 gamberi | 1/2 avocado | 4 alghe nori (19X10 cm) | salsa wasabi | zenzero marinato | semi di sesamo bianchi e neri | salsa di soia

Riso per sushi

200 gr di riso a chicco tondo e piccolo | 220 ml di acqua | 3 cucchiaini di aceto di riso | 2 cucchiaini di zucchero | 1 cucchiaino di sale

PAPPA-REALE^{.NET} 🍴

Procedimento

Mettere il riso in un colapasta e immergerlo in una terrina colma di acqua, mescolare con la mano, buttare via l'acqua e ripetere l'operazione fino a che risulterà trasparente. In ultimo scolare il riso, metterlo in una pentola con l'acqua, chiudere con il coperchio e mettere su fuoco medio fino a che comincia a bollire, dopodiché abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 12 minuti senza mai aprire il coperchio. A cottura ultimata, togliere il coperchio, coprire la pentola con un panno pulito, rimettere il coperchio e lasciare riposare per 10 minuti. Nel frattempo riscaldare in un pentolino l'aceto con lo zucchero e il sale fino a che questi siano bene sciolti. Sbucciare e tagliare a striscioline l'avocado, sgusciare i gamberi precedentemente sbollentati. Mettere il riso in una terrina capiente, aggiungere il mix di aceto e con un cucchiaino di legno sgranare i chicchi e fare dei movimenti come se lo voleste tagliare trasversalmente, con l'altra mano (se ci riuscite) sventolare un ventaglio per fare raffreddare subito il riso.

Tenere una ciotola con l'acqua vicino al piano di lavoro, mettere l'alga nori sulla stuoia di bamboo con la parte lucida verso il basso, bagnarsi le mani e prendere una palla di riso, stendere sull'alga lasciandone libero 1 cm in alto di fronte a voi. Cospargere la superficie con i semi di sesamo e capovolgere l'alga in modo da avere il riso a contatto con la stuoia, tenendo la parte libera dell'alga sempre in alto di fronte a voi. Sistemare in senso orizzontale sulla prima metà di alga, una striscia di salsa wasabi, striscioline di avocado e 3 gamberi. Con l'aiuto della stuoia, arrotolare il sushi fino a che sia ben chiuso. Tagliare il rotolo in 6 con un coltello ben affilato e bagnando ad ogni taglio la lama. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Servire con una ciotolina di salsa di soia, della pasta wasabi e dello zenzero marinato.