

# Onigiri di Tonno Piccante con Salsa Kimchi

Tempo totale **60 Min** 35 Min Tempo di preparazione 25 Min Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2.681 kJ / 641 kcal**

Grassi: **39 g** Proteine: **24 g**  
Carboidrati: **47 g**

## INGREDIENTI

### 2 Porzioni

**200 g** di riso per sushi  
**75 ml** di aceto di riso  
**1 cucchiaio** di zucchero  
**1 cucchiaino** di sale  
**1 cucchiaio** di acqua  
**200 g** di tonno fresco  
**3 cucchiari** Salsa Piccante al  
Peperoncino Kimchi  
Kikkoman  
**1 cucchiaio** Olio di Sesamo Tostato  
Kikkoman  
**1 cucchiaio** di vino mirin  
**15 g** di erba cipollina  
**1 cucchiaio** di maionese  
**0,5** Salsa di Soia a  
Fermentazione Naturale  
Kikkoman  
**2** fogli di alga nori  
**1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati  
**50 ml** di olio per friggere (ad  
esempio olio di semi di  
arachidi)

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**200 g** di riso per sushi - **75 ml** di aceto di riso - **1**  
**cucchiaio** di zucchero - **1 cucchiaino** di sale - **1**  
**cucchiaio** di acqua  
Sciacqua il riso per sushi in acqua fredda almeno  
cinque volte. Cuoci il riso con acqua in un rapporto  
di 1:1,5. Mescola bene l'aceto di riso, lo zucchero, il  
sale e l'acqua in una ciotola. Aggiungi la marinata al  
riso caldo e mescola.

### Passaggio 2

**200 g** di tonno fresco - **3 cucchiari** Salsa Piccante al  
Peperoncino Kimchi Kikkoman - **1 cucchiaio** Olio di  
Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaio** di vino  
mirin  
Taglia il tonno a cubetti. Aggiungi la Salsa Kimchi  
Piccante Kikkoman, il vino mirin e l'Olio di Sesamo  
Tostato Kikkoman e mescola bene. Rosola qualche  
minuto in una padella preriscaldata. Lascia  
raffreddare dopo la cottura.

### Passaggio 3

**15 g** di erba cipollina - **1 cucchiaio** di maionese -  
**0,5 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione  
Naturale Kikkoman  
Aggiungi la maionese, l'erba cipollina tritata e la  
Salsa di Soia Kikkoman al tonno e mescola.

### Passaggio 4

Prendi una manciata di riso e forma un triangolo,  
poi appoggialo su un foglio di pellicola trasparente.  
Metti il ripieno di tonno al centro. Aggiungi altro  
riso e forma un triangolo completo. Avvolgi l'onigiri  
nella pellicola trasparente e premi leggermente in

modo che mantenga la sua forma. Quindi rimuovi la pellicola.

#### **Passaggio 5**

**2** fogli di alga nori - **1 cucchiaio** di semi di sesamo tostati - **50 ml** di olio per friggere

Avvolgi il triangolo in un pezzo di alga nori e cospargilo di semi di sesamo tostati.