KIKKOMAN

Calamari teriyaki ripieni di riso sushi

Tempo totale **35 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g	di insalata verde (ad es. lattuga romana o cappuccina)
3 cucchiai	di zenzero per sushi
3	cipollotti, affettati
3 cucchiai	Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu
4	calamari medi (80–100 g ciascuno), puliti
250 g	di riso per sushi cotto (vedi suggerimento)
1 cucchiaio	di olio vegetale
4 cucchiai	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
2 cucchiai	di arachidi salate
1	yuzu, tagliato in quarti (o lime)

In aggiunta:

spiedini di legno per chiudere i calamari

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di insalata verde - **3 cucchiai** di zenzero per sushi - **3** cipollotti, affettati - **3 cucchiai** Kikkoman Ponzu - miscela di salsa di soia, aceto e succo di yuzu

Lava l'insalata, asciugala bene e rimuovi eventuali gambi duri. Per la salsa, taglia lo zenzero a striscioline e mescolalo con i cipollotti e la Salsa Ponzu Yuzu Kikkoman.

Passaggio 2

4 calamari interi - **250 g** di riso per sushi cotto - Spiedini di legno

Sciacqua e scola i calamari. Riempili con il riso per sushi, facendo attenzione a non compattarli troppo. Chiudi l'estremità aperta con gli spiedini di legno.

Passaggio 3

2 cucchiai di arachidi salate - **1** yuzu (o lime)

Trita grossolanamente le arachidi in un mixer. Cospargile sui calamari, taglia i calamari a fette spesse e disponili sulle foglie di insalata. Servi con gli spicchi di yuzu e la salsa allo zenzero e yuzu.