

Onigiri di gamberi fritti con soia e mirin

Tempo totale **30 Min** 5 Min Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.926 kJ / 459 kcal

Grassi: **10,7 g** Proteine: **19,6 g**

Carboidrati: **82,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

- 1 cucchiaio** [Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman](#)
- 3 cucchiaini** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
- 2 cucchiaini** di zucchero
- 80 g** di gamberi pronti da cuocere (4 pezzi con la coda)
- 1** uovo
- 1 cucchiaio** di farina
- 2 cucchiaini** [Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese](#)
- 230 ml** di olio di semi di girasole
- 330 g** di riso cotto
- In aggiunta:**
- 1 cucchiaino** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
- 1** foglio di alga nori

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 cucchiaio [Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman](#) - **3 cucchiaini** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#) - **2 cucchiaini** di zucchero - **80 g** di gamberi pronti da cuocere (4 pezzi con la coda)
Mescolare il Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman, la Salsa di Soia Kikkoman, lo zucchero e 2 cucchiaini di acqua per fare la salsa. Asciugare i gamberi tamponandoli, quindi praticare 4-5 incisioni poco profonde (circa 5 mm di profondità) sulla pancia per evitare che si ariccino. Posizionare i gamberi con la schiena rivolta verso l'alto sul piano di lavoro, premere leggermente e asciugarli di nuovo se necessario.

Passaggio 2

1 uovo - **1 cucchiaio** di farina - **2 cucchiaini** [Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese](#) - **230 ml** di olio di semi di girasole
Sbattere l'uovo. Immergere prima ogni gambero nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine ricoprire con il Panko Kikkoman. Friggere in olio caldo fino a doratura. Marinare brevemente nella salsa del passaggio 1 per circa 2 minuti.

Passaggio 3

330 g di riso cotto - **1 cucchiaino** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
Mettere il riso in una ciotola, mescolare con la Salsa di Soia Kikkoman e dividerlo in 4 porzioni uguali.

Passaggio 4

Posizionare un gambero al centro di ogni porzione di riso e modellarlo a triangolo lasciando la coda del gambero sporgere dalla parte superiore.

Passaggio 5

1 foglio di alga nori

Tagliare il foglio di alga nori in quattro pezzi uguali e avvolgere ogni triangolo di riso con un pezzo.

Servire immediatamente.