

Riso sushi

Tempo totale **50 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di riposo **20 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

2 Porzioni

150 g di riso per sushi

210 ml d'acqua

Per la marinata di riso:

3 cucchiai Condimento per il Riso
Sushi a base di Aceto di
Riso Kikkoman (300ml)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Un pezzo di sushi (Nigiri) è composto da circa 20 g di riso cotto più rivestimento. Per 2 persone si calcola circa 18 pezzi di sushi, se preparato come portata principale. Queste dosi corrispondono a circa 350 g di riso cotto.

Passaggio 2

Immettere 150 g di riso crudo in una pentola, coprire con acqua fredda e lavarlo poi con la mano mescolandolo. Ripetere l'operazione finché l'acqua con diventa quasi trasparente, poi scolarla completamente.

Passaggio 3

Per cucinare, aggiungere solo la quantità d'acqua necessaria. Far riposare il riso per 20 minuti in acqua fredda, in modo che i chicchi rimangano integri durante la cottura.

Passaggio 4

Far cuocere il riso finché non si formi del vapore sotto al coperchio della pentola, poi far cuocere per altri 20 minuti a fuoco lento, fino a far asciugare tutto il liquido. Alzare il meno possibile il coperchio durante l'intero processo di cottura. Togliere la pentola dal fuoco e far riposare per altri 10 minuti senza rimuovere il coperchio.

Passaggio 5

Per 350 g di riso, mescolare 3 cucchiai di Condimento per Sushi Kikkoman direttamente

nel riso. In alternativa, mescola insieme 2 cucchiai di aceto di riso, 20 g di zucchero e 5 g di sale. Scalda il composto fino a quando zucchero e sale si saranno sciolti, lascialo raffreddare e poi aggiungilo al riso appena cotto mentre è ancora caldo. Il riso sushi è ora pronto per l'uso!