KIKKOMAN

Sushi ripieno con gamberi

Tempo totale **20 Min** **20 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
207 kJ / 49 kcal

INGREDIENTI

4 Porzioni

Ingredienti per 20 pezzi:

360 g	di riso cotto e condito con aromi (per ogni sushi, circa 18 g)
20	code di gambero cotte
0,5 cucchiaino	di wasabi
1 cucchiaio	di maionese
1 cucchiaio	di caviale tedesco
	un po' di crescione per decorare
	Salsa di Soia Kikkoman per Sushi e Sashimi

Inoltre:

pellicola per alimenti

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare trasversalmente le code di gambero. Tagliare in quadrati la pellicola per alimenti e disporre le code di gambero dimezzate con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Formare 20 sfere di riso e disporle sui gamberi.

Passaggio 2

Cospargere le sfere di riso con un po' di pasta wasabi e ricoprire con l'altra metà gambero, in modo che il riso venga incorporato tra due metà del gambero. Avvolgere con la pellicola e formare dei piccoli medaglioni.

Passaggio 3

Prendere il sushi dalla pellicola, decorare con maionese, caviale, crescione e servire con la salsa di soia.