

Yaki onigiri con miso e formaggio

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

Valori nutrizionali (per porzione):

1.614 kJ / 386 kcal

Grassi: **12,3 g** Proteine: **9,1 g**

Carboidrati: **55,8 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

Per la crema di miso:

50 g di miso bianco

1 cucchiaino Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman

1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

1 cucchiaino di semi di sesamo macinati

Per la salsa di condimento e la finitura:

1 cucchiaino Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

2 cucchiaini Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman

1 cucchiaino di semi di sesamo bianchi

450 g di riso cotto

20 g di piccoli cubetti di formaggio

1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman

60 g di formaggio per pizza grattugiato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

50 g di miso bianco - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di zucchero - **1 cucchiaino** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **1 cucchiaino** di semi di sesamo macinati

Mescolare il miso bianco, la Salsa di Soia Kikkoman, lo zucchero, il Condimento Dolce in Stile Mirin Kikkoman, l'Olio di Sesamo Kikkoman e i semi di sesamo macinati.

Passaggio 2

Far sobbollire il composto del passaggio 1 in una piccola padella per circa 2 minuti, mescolando regolarmente.

Passaggio 3

1 cucchiaino Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman - **1 cucchiaino** di semi di sesamo bianchi - **300 g** di riso cotto - **20 g** di piccoli cubetti di formaggio

Mescolare la Salsa di Soia Kikkoman e il Condimento Dolce in Stile Mirin. Incorporare nel riso i semi di sesamo e 2 cucchiaini della salsa. Dividere il riso in 2 ciotole. Aggiungere i cubetti di formaggio a una ciotola e mescolare. Modellare entrambi i composti di riso in 2 palline ciascuno. Mettere da parte la salsa rimanente.

Passaggio 4

1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
Friggere su entrambi i lati le palline di riso nell'Olio

di Sesamo Kikkoman. Spennellare con la salsa rimanente del passaggio 3 e friggere per 3-4 minuti fino a quando non saranno dorate e croccanti.

Passaggio 5

60 g di formaggio per pizza grattugiato

Scaldare un'altra padella a fuoco basso. Stendere il formaggio per pizza in quattro piccoli cerchi nella padella. Quando è fuso e leggermente dorato, rimuovere e posizionare due cerchi su ciascuna pallina di riso al formaggio.

Passaggio 6

150 g di riso cotto

Modellare il riso in 2 dischi piatti. Spalmare sopra la pasta di miso del passaggio 1 e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 8 minuti. Disporre i tre tipi di onigiri sui piatti e servire.