



summertrade

servizi ristorazione e ricevimento

SUSHI (MAKI E NIGIRI) CON SGOMBRO, GAMBERO, ALICE, PALAMITA

...eccoqua!, il sushi "Romagnolo", nulla da invidiare a quello del Sol Levante, masi sa i Romagnoli son "Vitelloni", per cui utilizziamo pesci del nostro mare, marinati all'uso dei marinai,per avere un gusto più "ruspante"!

Ingredienti:

Riso Nishiki una parte + acqua una parte e $\frac{1}{4}$ di volume del riso

Aceto di riso , Sale

Alga Nori ; sgombro, gambero, alice, palamita

Verdure di decoro (cetriolo, peperone, avocado, carota.....)

Wasabi (facoltativo), salsa di soia

Lavare il riso in acqua fredda, metterlo in un tegame con l'acqua misurata, far bollire con coperchio ben chiuso. Lasciare raffreddare e condire con sale e aceto di riso. Filettare i pesci e congelarli per 24 ore per trattamento Anisakis, salarli e/o marinarli a piacere

Maki: rotolo classico con alga nori, ripieno di riso, verdure e pesce

Nigiri : "polpetta" di riso sferica o ovale o quadrata con sopra il pesce

Servire con soia e/o wasabi a parte

Cristian Pratelli