



YUGO SUZUKI

MERCOLEDÌ 31 MAGGIO 2006

## SUSHI DI PRIMAVERA

### DASHIMAKI TAMAGO (SUSHI CON FRITTATA)

#### Ingredienti per 10 persone

- Uova n 4
- Mirin n 1 cucchiaino
- Salsa di soia n 1 cucchiaino
- Brodo giapponese 70 g
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- Riso per sushi q.b.
- Daikon n 1
- Salsa di soia

#### Preparazione

- Rompere le uova in una terrina, sbattere leggermente con una forchetta e unitele al brodo preparato precedentemente.
- Fare scaldare una padella di ferro rettangolare, appena unta di olio.
- Versare un mestolino del composto d'uova in modo che copra il fondo e lasciate rapprendere leggermente la frittatina.
- Arrotolarla con gli appositi bastoncini verso il lato della padella vicino al manico.
- Durante la cottura rompete le bolle che si formano nella frittata.
- Ungete di nuovo la parte di padella rimasta libera, spostatevi la frittata già cotta e ungete la padella nell'altro lato.
- Versatevi un ulteriore mestolino del composto facendolo scorrere anche sotto la frittata già pronta e appena inizierà a rapprendersi, spingete il tutto, sempre arrotolandolo, verso il manico della padella.
- Ripetere l'operazione con il resto delle uova, otterrete una frittata spessa e morbida.
- Avvolgetela nel *makisu* e stringete fino a dare la forma voluta.
- Lasciate raffreddare.
- Tagliate la frittata a fette, preparate il sushi con le mani inumidite, mettendo il riso sotto la frittata.
- Aggiungere il daikon (grattugiato e asciugato con uno strofinaccio) e la salsa di soia