



SUSHI DI PRIMAVERA

OSHI SUSHI(SUSHI PRESSATO)

Ingredienti per 10 persone

- Riso per sushi g 500
- Sgombro g 700
- Alga nori in foglie
- Basilico 1 mazzetto
- Zenzero marinato q.b.
- Lime n 1
- Sale q.b.
- Aceto di riso q.b.

Preparazione

- Pulire, lavare e squamare lo sgombro solo con le mani lasciando la pelle. Dividere i filetti e mettere a marinare con sale per circa 20 minuti. *come va cotto fresco*
- Utilizzare della carta assorbente per togliere il sale e marinare sotto aceto di riso per altri 30 minuti. *se necessario fare a pezzi*
- Preparare una terrina foderandola all'interno con la pellicola trasparente: sistemare uno strato di fettine di sgombro, poi uno strato di riso, alga nori tagliata a fettine rettangolari un po' più piccole della terrina, poi nuovamente riso, foglie di basilico e zenzero marinato ed infine un ultimo strato di riso.
- Prendere la seconda terrina preparata in precedenza sul piano di lavoro ed utilizzarla per schiacciare il composto della prima.
- Capovolgere la prima terrina facendo attenzione a lasciare la pellicola all'esterno e trattenendola con la mano, sfilare la terrina.
- Togliere completamente la pellicola trasparente e tagliare il composto a fette.