



YUGO SUZUKI

MERCOLEDÌ 31 MAGGIO 2006

Katō: Le Rosine P (Paolo Sany)

SUSHI DI PRIMAVERA

RISO PER SUSHI

Ingredienti per 10 persone

- Riso per sushi 1 Kg
- Acqua 1 l
- Aceto di riso 120 g
- Zucchero bianco 80 g
- Alga Kombu 5 cm

Sale q.b.

Preparazione

- Versare il riso in una terrina e lavarlo bene finché l'acqua non appare limpida.
- Lasciarlo riposare nell'acqua mezz'ora.
- Con un telo umido pulire leggermente l'alga kombu.
- In una pentola, possibilmente di rame, mettere il riso con l'acqua fredda, unire l'alga e coprire prestando attenzione alla buona tenuta del coperchio. *ci si pone*
- Portare a bollore a fiamma alta.
- Eliminare l'alga, coprire nuovamente, e continuare la cottura a fiamma bassa per 9 minuti. *o 200 g.*
- Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 10 minuti.
- Nel frattempo versare in un pentolino l'aceto, lo zucchero e il sale e scaldare il tempo necessario perché tutti gli ingredienti si sciolgano.
- Trasferire il riso ancora caldo in un *sushi-oke* (ciotola larga e bassa) allargandolo sul fondo con una spatola o un cucchiaio di legno.
- Versare il condimento caldo sempre mescolando e raffreddando il riso con l'aiuto di un ventaglio.
- Quando il riso diventa tiepido coprirlo con un telo per mantenerlo umido ed evitare che si secchi.