

SUSHI DI PRIMAVERA

TEMARI SUSHI (PALLINE DI SUSHI)

Ingredienti per 10 persone

- Tonno 1kg.
- Rombo 1 kg
- Dentice n 1 filetto
- Riso per sushi q.b.

Guarnizioni

- Semi di papavero
- Semi di sesamo
- Limone n 1
- Cerfoglio n 1 mazzetto

Preparazione

- Tagliare i filetti di pesce a fette sottili.

Per confezionare le palline di sushi:

- Stendere sul piano di lavoro un foglio di pellicola trasparente.
- Stendere nell'ordine: a turno, uno degli alimenti della guarnizione, una fettina sottile di pesce e un cucchiaino di riso.
- Chiudere la pellicola e stringere bene sino ad ottenere un composto rotondo. Rimuovere la pellicola una volta che la forma è definitiva.