



YUGO SUZUKI

MERCOLEDÌ 31 MAGGIO 2006

SUSHI DI PRIMAVERA

URA MAKI (ROTOLINI ROVESCIATI DI SUSHI CON ROMBO)

Ingredienti per 10 persone

- Fogli di alga nori n° 10 fogli
- Sogliola grande n° 1
- Cetrioli n°1
- Frittata giapponese (v. ricetta)
- Funghi shiitake secchi 50 g
- Igname 50 g
- Riso per sushi q.b.
- Basilico q.b.
- Semi di sesamo

Condimento

- Acqua di vegetazione dei funghi shiitake 300 g
- Mirin 50 g
- Salsa di soia 50 g

Preparazione

- Ammollare i funghi in acqua tiepida per circa 1h
- Scolare i funghi avendo cura di conservare l'acqua di vegetazione.
- Cuocere 300g dell'acqua dei funghi, il mirin e la salsa di soia. Quando bolle aggiungere i funghi shiitake e continuare la cottura per altri 3 min.
- Scolare i funghi, separare i gambi che non verranno consumati, e tagliare a fettine la parte restante.
- Pulire e sfilettare la sogliola ottenendo dei bastoncini.
- Sbucciare i cetrioli e tagliarli a fiammifero avendo cura di rimuovere i semi.
- Nel frattempo dividere a metà i fogli di alga nori nel senso della lunghezza.
- Stendete bene il riso sull'alga nori; ricoprire la tovaglietta di bambù con la pellicola trasparente, spargere un po' di semi di sesamo e a questo punto prendere l'alga ricoperta di riso e rovesciarla sulla pellicola. Sistemare nel senso della lunghezza un paio di fettine di cetriolo, di funghi, di frittata e i bastoncini di sogliola.
- Arrotolate il *makisu* partendo dal lato vicino a voi stessi. Stringete in modo che il foglio di alga chiuda bene l'involtino: con le dita premete le due estremità per evitare che il riso fuoriesca. Togliete il rotolino dal *makisu*, posatelo su il tagliere asciutto e, con un coltello affilato e inumidito, tagliate 6/8 cilindri di uguali dimensioni.