

Ricetta

Ingredienti (x 4 persone)

- 400 gr di riso giapponese,
- 4 alghe nori in foglie,
- q.b. di sale acqua per bagnarsi le mani e dare la forma voluta al riso.
- q.b. salmone
- q.b. maionese.

Preparazione

1. Sciacquate il riso fino a quando quest'ultimo non avrà perso tutto il suo amido, lasciate scolare il riso per circa 30 minuti.
2. Fate bollire a fuoco lento il riso in mezzo litro di acqua, coprite la pentola con un coperchio, dopo la bollitura alzate la fiamma e girando spesso lasciate cuocere il riso. Una volta cotto lasciatelo riposare.
3. Dopo una energica mescolata al riso, iniziate la lavorazione per creare la forma tipica degli onigiri, aiutatevi inumidendovi le mani con l'acqua.
4. Create delle polpette medie di riso con un buco al centro dove andret ad inserite il salmone e la maionese, poi richiudete, aggiungete l'alga Nori alla base dell'onigiri facendola aderire al riso.