

Onigiri *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Preparate il riso per il sushi. Munitevi di uno stampino per onigiri. Tagliate a rondelle il surimi. Tagliate a pezzettini l'avocado. Nella stampino, mettete una parte di riso, schiacciatela un po' al centro e disponetevi il surimi e l'avocado. Aggiungete un po' di maionese light. Coprite con una parte di riso uguale a quella appena messa e con lo stampino schiacciate fino a che il riso non sarà ben pressato. Estraiete dallo stampino l'onigiri e cospargetelo con del sesamo nero. Ritagliate una strisciolina di alga Nori e mettetela alla base dell'onigiri a mo' di presina.

Consigli

Se non vi scandalizza non rispettare la tradizione gastronomica giapponese e magari avete dei bambini in casa, potete decidere di dar vita ad un bizzarro incrocio tra gli onigiri ed i nostrani arancini, aggiungendo un ripieno di carne o mozzarella e magari evitando di friggere i vostri arancini/onigiri!

Curiosità

Gli onigiri hanno un altro nome, forse meno conosciuto qui da noi, che è quello di omusubi. La loro origine è piuttosto antica, a tal punto che sembra che essi fossero già noti e diffusi nella gastronomia giapponese nell'undicesimo secolo D.C. Ai tempi essi si chiamavano tojiki. Oggi in Giappone vi sono veri e propri negozi interamente dedicati alla vendita degli onigiri.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso 100 grammi (per sushi)

Surimi 30 grammi

Avocado 30 grammi

Maionese (light)

Sesamo nero

Alga nori