

Oshi zushi (Antipasto)



Preparazione

Preparate il riso per il sushi.

Faremo questo particolare tipo di sushi in due modi: uno sarà con avocado e fungo shiitake; l'altro sarà con alga Nori e gamberi cotti.

Spellate i gamberi e infilateli con uno stuzzicadenti in modo che stiano dritti. Fate bollire dell'acqua e immergeteli all'interno per meno di un minuto. Eliminate le teste dei gamberi, togliete gli stuzzicadenti, e tagliateli a metà.

Munitevi di uno stampino per oshi sushi e riempitelo con metà della porzione di riso. Pressatelo un pochino, poi aggiungete uno strato di alga Nori tagliata su misura. Aggiungete il restante riso così che verranno due strati di riso alti 1 cm. Date una leggera pressata. Ora la disponete sopra il riso pressato le metà dei gamberi. Fate in modo che tutto stia ben compatto e che non sbordi. Ora pressate vigorosamente per 30 secondi. Togliete quindi il contorno di legno dello stampo e alla fine togliete la parte superiore dello stampo.

In modo molto simile faremo quello con l'avocado e il fungo shiitake: riempite lo stampo con tanto riso quanto ne avete usato per quello ai gamberi. Date una leggera pressata e poi disponete delle fettine di avocado sopra al riso pressato e sopra ancora, otto fettine di fungo.

Pressate vigorosamente per qualche secondo e poi sfilate via lo stampo. Servitelo tagliato in otto parti.

Consigli

Per preparare un ottimo oshi zushi non potete che acquistare del cosiddetto riso Originario: quest'ultimo, infatti, si amalgama meglio agli altri ingredienti del nostro piatto.

Curiosità

Avete voglia di stupire i vostri ospiti con una preparazione insolita? Allora scopriamo insieme l'oshi zushi, la versione "compatta" del più classico e noto sushi.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

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 200 grammi (per sushi)

Alga nori

Mazzancolle 100 grammi

Funghi shiitake 1 unità

Avocado