



Ingredienti

- per 4 rotoli:
- 150 g di filetti di salmone
- marinatura:
- 1/2 cucchiaino da tè di sale
- 2 cucchiari di olio di oliva
- 1/2 cucchiaino da tè di zucchero
- 1 cucchiaino di sake (vino di riso)
- 1 limone, scorza grattugiata e succo

- 300 g di riso basmati
- 4 fogli di alghe nori
- 1 cucchiaino da tè di wasabi (salsa di rafano molto piccante)
- 100 g di gari (zenzero marinato in agrodolce)

Preparazione

1. Mescolare bene tutti gli ingredienti per la marinatura. Tagliare il salmone a fette sottili e mescolare con delicatezza con la marinatura. Coprire bene, riporre in frigorifero e lasciare marinare per almeno 1 ora.
2. Cuocere al dente il riso in acqua salata, scolare. Mescolare 2 cucchiari di gari con il riso, lasciare riposare per 10 minuti.
3. Appoggiare un foglio di alghe nori sulla stuoia di bambù, coprire la metà anteriore con uno strato di riso alto circa 1 cm, disporre sopra le striscioline di salmone e cospargere di wasabi. Arrotolare il foglio di alghe nori sulla stuoia di bambù premendo bene in modo che il rotolo resti compatto. Per sigillare, inumidire l'ultimo centimetro con dell'acqua.
4. Tagliare i rotoli di riso a pezzetti con un coltello affilato. Servire il gari a parte.