



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001057

Registrata in data 15 Feb 2017 alle ore 10:59

da MARCO GAGLIARDI

Sushi di grano e verza

Avreste mai pensato di usare il grano cotto per preparare il sushi? Beh io ci ho provato e vi assicuro che utilizzarlo per sostituire il riso nel sushi mi ha dato un ottimo risultato. Ho amalgamato il mio composto senza l'aiuto di altri elementi e aromatizzandolo con delle spezie lo ho reso più appetitoso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

Verza 100 g
Grano Chirico 150 g
Falde di pomodoro 20 g
Baccalà mantecato 50 g
Olio e.v.o. q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Sbollentare e raffreddare la verza in acqua e ghiaccio.

Condire il grano con sale, pepe e un po' d'olio.

Sistemare la verza e il riso sull'apposito tappetino per il sushi e adagiare al centro le falde di pomodoro e il baccalà e rollare per ottenere l'apposita forma.

Tagliare a fettine e aggiungere le uova di salmone.