



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003428 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Nov 2020 alle ore 10:54

da FERDINANDO GANGI

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Eoliano

Sushi roll - tipologia: Futomaki (rotolo con alga nori esterna e riso all'interno).

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

100 g Sumeshi (Riso per sushi cotto e condito con sushizu (mistura agrodolce))
1 Foglio di alga nori intero
80 g Filetto di tonno sott'olio
1 Cucchiaino di salsa tonnata
1 Cucchiaino di pesto al basilico
3-4 Foglie di basilico fresco
Q.b. Cipolla rossa
Q.b. Capperi
3 Pomodorini
Q.b. Olio di semi di girasole
1 Spicchio di limone

Preparazione

Cuocere per 15 minuti i ritagli di tonno in abbondante acqua non salata con un pezzo di limone, schiumando di tanto in tanto. Asciugare bene e lasciar riposare in frigo alcuni minuti. Poi mettere sott'olio insieme alla cipolla rossa e ai capperi. Lasciare marinare il tonno per almeno 10 giorni prima di usarlo. Preparare un pesto di basilico senza aglio e una salsa tonnata fatta in casa. Tagliare il pomodorino a fettine eliminando semi e parte acquosa interna, salandolo leggermente. A parte preparare riso per sushi. Comporre il roll in forma di futomaki come da ricetta, avendo l'accortezza di scolare bene il tonno dall'olio e di usare la stessa cipolla e capperi conservati per almeno 10 giorni nell'olio (di girasoli). Tagliare il roll in 10 pezzi e servire accompagnato da cocunci, basilico, e quarti di pomodorini, gocce di salsa tonnata e pesto di basilico.

Vino consigliato

Consiglio un vino leggero, rosato o un rosso frizzantino.