

Gunkan: zucchini, storione e salsa kabaiaky
 Chef Ambassador:
 Lorenzo Lavezzari

Ingredienti per 4 persone

200 gr.	Riso Sushi già cotto e condito	4	Alghe Nori per Sushi
2	Filetti di Trota fresca della Società Agricola Storione Ticino di Cassolnovo - PV	1	Caprino Ossolano
12	Falde di pomodoro Salsa Spicy	1	Cetriolo Sesamo nero e sesamo al wasaby

Riso Sushi

Per cuocere il riso per il sushi, Lorenzo consiglia: un litro di acqua e un litro di riso, cuocere a fuoco lento finché non si sentirà un leggero profumo di chicco bruciato, togliere dal fuoco e, eventualmente, eliminare i chicchi sul fondo che potrebbero essersi bruciacchiati.

Per condirlo: stemperare nell'aceto lo zucchero e il sale, la scelta del sale è importante, evitare sale con aggiunta di iodio, quello consigliato è un fior di sale lavorato artigianalmente, essiccato naturalmente e raccolto nelle giornate senza vento e senza umidità, non addizionato di iodio, prodotto nella riserva naturale delle saline di Trapani e Paceco controllata dal WWF le cui origini risalgono ai Fenici.

Preparazione

Stendere un foglio di Alga Nori sul tappetino di bambù per sushi rivestito di pellicola trasparente, distribuire uniformemente uno strato di riso aiutandosi con le punte delle dita inumidite in acqua, cospargere un po' di sesamo nero; girare l'alga in modo che il riso si trovi a contatto del tappetino, mantenere a circa un centimetro dal bordo inferiore. Nella parte centrale disporre una striscia di foglie di insalata, caprino morbido lavorato con poco olio EVO, strisce di filetto di trota, strisce di falde di pomodoro e bastoncini di cetriolo. Aiutandosi con il tappetino, arrotolare l'uramaki su sé stesso facendo una leggera pressione per chiuderlo. Ottenere un cilindro che taglierete in 8 parti uguali, disporli sul piatto di portata e decorare con salsa Spicy e sesamo al wasaby



Gunkan: zucchina, storione e salsa kabaiaky
 Chef Ambassador:
 Lorenzo Lavezzari

Ingredienti per 4 persone

80 gr.	Riso Sushi già cotto e condito	1	Zucchina
1	Filetto di Storione fresco della Società Agricola Storione Ticino di Cassolnovo - PV		Salsa Kabaiaky
1 l.	Aceto di riso	400 gr.	Zucchero di canna
120 gr.	Sale e Mediterraneo Sikelia		

Riso Sushi

Per cuocere il riso per il sushi, Lorenzo consiglia: un litro di acqua e un litro di riso, cuocere a fuoco lento finché non si sentirà un leggero profumo di chicco bruciato, togliere dal fuoco e, eventualmente, eliminare i chicchi sul fondo che potrebbero essersi bruciacchiati.

Per condirlo: stemperare nell'aceto lo zucchero e il sale, la scelta del sale è importante, evitare sale con aggiunta di iodio, quello consigliato è un fior di sale lavorato artigianalmente, essiccato naturalmente e raccolto nelle giornate senza vento e senza umidità, non addizionato di iodio, prodotto nella riserva naturale delle saline di Trapani e Paceco controllata dal WWF le cui origini risalgono ai Fenici.

Preparazione

Con una mandolina tagliare le zucchine per il lungo a strisce di 2-3 mm., sbollentarle pochi minuti e asciugarle. Bagnare leggermente le dita e creare delle palline di riso a forma ovoidale e avvolgerle con le zucchine.

Il Filetto di Storione Russo della Storione Ticino è allevato in Italia, nel Parco del Ticino, la sua origine è russa ma naturalizzato da diverse generazioni; è confezionato sotto vuoto, senza pelle. Va battuto fino ad ottenere una granella consistente, correggere si sale e distribuire sopra il Gunkan. Decorare con salsa kabayaki.

