Riso per sushi

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 Grand dal 2022

Aromatico, colloso e versatile: il riso per sushi non convince solo nei classici roll, ma anche in bowl, piatti fusion creativi e snack moderni.

Riso per sushi

200 g di riso per sushi

300 ml di acqua

Aromatizzazione

50 ml di aceto di riso

2 CT di zucchero

½ CT di sale

Riso per sushi

Lavare il riso sotto l'acqua corrente fredda finché l'acqua non diventa limpida, scolare. Mettere il riso e l'acqua in una forma da forno, posizionare su una griglia nella camera di cottura fredda e cuocere a vapore a 100 °C per circa 30 minuti. Mettere il riso per sushi in una scodella.

Cottura a vapore 100 °C per 30 Min.

Aromatizzazione

Scaldare l'aceto di riso, lo zucchero e il sale in un pentolino, mescolando per sciogliere lo zucchero e il sale. Mescolare il brodo di aceto con il riso caldo.

Accessori

Forma da forno con capacità di circa 1 l e mezzo

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025