



Sushi tricolore



1 Lava il riso, mettilo in una pentola con 2 volte il suo volume di acqua e fai cuocere coperto per circa 15 minuti. Una volta cotto lascialo riposare 10 minuti.

2 Prepara i pomodori: scottali per 1 minuto in acqua bollente, scolali e immergili in acqua fredda. Poi sbuccia ed elimina i semi. Condisci con un pizzico di sale e di olio.



COSA TI SERVE



riso thay
150 gr



sale



5 pomodori perini



2 cucchiaini di pesto



5 cucchiaini di aceto di mele



2 cucchiaini di zucchero



olio extravergine



3 Aggiungi al riso: l'aceto di mele, lo zucchero e il sale.

4 Infine prendi il riso con le mani inumidite e forma delle polpettine affusolate. Spalmaci sopra il pesto e copri con un filetto di pomodoro.

