

Sushi fatto in casa, consigli e abbinamenti arditi

Il periodo di lockdown ha spinto ai massimi livelli la passione per la cucina, portando le famiglie italiane a riscoprire i sapori e le ricette delle tradizioni tricolori. Non solo, perché c'è chi ha deciso di aprirsi anche a quelle etniche, non accontentandosi della cucina nostrana, e preferendo qualche ricetta straniera. Un successo che ha coinvolto parecchio il cibo etnico e cucine come quella asiatica, con un vero e proprio boom per alcuni piatti in particolare. Si fa ad esempio riferimento al sushi, che può essere anche fatto in casa, ma a patto di seguire qualche accorgimento.

Sushi fatto in casa: consigli per la preparazione

Solo in apparenza semplice, il sushi è in realtà un piatto complesso, soprattutto perché proviene da una cultura da sempre attenta ai dettagli e ai riti. La preparazione è piuttosto laboriosa, e richiede una cura e un'attenzione ai dettagli quasi maniacale. Naturalmente il pesce dev'essere freschissimo e già questo rappresenta un impegno non da poco, e in secondo luogo ogni ingrediente usato (dalle alghe alle uova, passando per le verdure) dev'essere di livello eccelso. È chiaro che bisogna anche seguire dei tutorial per prendere la mano con le varie tecniche "coreografiche": si parla ad esempio dell'arrotolamento del maki sushi, dalle forme più semplici fino a quelle più complesse, come il cono. Inoltre, è sempre il caso di diventare dei grandi esperti in termini di cottura del riso, che poi rappresenta la base per un sushi che possa dirsi di reale qualità e rispettoso delle tradizioni giapponesi. In linee generali bisognerebbe scegliere il riso apposito per il sushi, insieme ad ingredienti precisi come le alghe nori e l'aceto di riso.

Sushi e abbinamenti non banali

I giapponesi non sono mai banali, e chi desidera preparare il sushi in casa non può di certo cadere nel rischio di un accostamento semplice. Ci sono diversi abbinamenti che possono regalare al piatto una marcia in più, da quelli classici della tradizione giapponese fino ad alcune soluzioni piuttosto ardite, che permettono di variare un po' il tema. Anche i vini rosati, ad esempio, possono quasi fare da opposizione ai sapori orientali, in un ottimo mix di fragranze. Anche chi non è esperto può trovare le descrizioni accurate dei [vini rosati online su Tannico](#), un'enoteca con un grande assortimento di alcolici.

Possono essere ordinati e ricevuti comodamente a domicilio, un ottimo modo anche per risparmiare tempo. Perché proprio il rosato? Per via dell'effetto contrasto che si crea quando lo si abbina a sapori particolari come l'aceto di riso, la soia e il pesce.

Proseguendo con i possibili abbinamenti creativi, è opportuno citare anche il gin tonic: una bevanda che si adatta in maniera perfetta al tonno e al salmone, per via di un sentore fruttato e leggermente acidulo che non copre i sapori ma li esalta. Di conseguenza, anche se i giapponesi sono poco propensi a rompere le tradizioni, qui da noi il sushi può essere arricchito con alcune note particolari.