

MalpensaNews

Sushi senza più segreti con i Corsi Tigros

Marco Corso · Monday, June 10th, 2019

Tutti lo amano, ma in pochi lo sanno fare. È il sushi, il cibo protagonista del corso Tigros di lunedì 10 giugno al ristorante Buongusto di Castellanza. A salire in cattedra questa volta sono stati gli stessi chef che lavorano a Tigros, nell'angolo di Sushi Daily. Tra salmone, riso e salsa di soia, sono stati tanti i consigli e le ricette presentate ai tanti aspiranti cuochi che hanno affollato il corso.

Tre i piatti preparati, partendo direttamente da un grosso salmone: un crunch al salmone crudo con veggie chips, un roll con salmone cotto e il classico nigiri. «Per ogni cibo si sceglie un pezzo diverso di pesce -spiegano gli chef- e ad esempio per il nigiri si prende la coda perché è meno grassa, la pancia e la schiena si usano invece il sashimi mentre per il maki la striscia in mezzo del pesce». C'è poi il tema che riguarda il riso (la cui ricetta sarà pubblicata nelle prossime ore su sito di Tigros) e che «**quando va messo sulle alghe dobbiamo posarlo sempre dalla parte più ruvida**».

Dettagli interessanti poi sulla salsa di soia e il wasabi. «La salsa di soia va messa dal lato del pesce -dicono gli chef- perché se immergete il riso tutta la salsa viene assorbita e cambia radicalmente il sapore del sushi». In questo senso i consiglio sono molto pratici: «potete prendere il sushi e immergerlo sotto sopra oppure potete rovesciare direttamente la salsa sopra il pezzo nel piatto». Ed è sempre la salsa di soia fondamentale per il consumo del wasabi: «scioglietelo sempre nella salsa di soia, perché così il sapore è uniforme e non rischiate di mangiare una pallina di wasabi».

This entry was posted on Monday, June 10th, 2019 at 9:36 pm and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.