

SASHIMI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 sarde,
- 1 orata piccola,
- 200 g di storione,
- 1 calamaro piccolo,
- 2 tentacoli di polipo grande,
- 8 gamberoni,
- 1 cucchiaio di zenzero fresco,
- 1 cucchiaio di wasabi,
- 12 g di erba cipollina,
- 1 cetriolo.

Eliminare la testa alle sarde, eviscerarle, poi aprirle a libro.

Facendo passare il pollice tra la carne e la lisca, strappare la lisca e, sempre usando le dita, togliere la pelle ai due filetti. Lavarle, asciugarle, metterle su un piatto, coprirle e conservarle in frigorifero.

Pulire i tentacoli del polipo.

Per eliminare la pellicina viscosa che li ricopre, metterli nel lavandino, cospargerli di sale grosso e grattarli vigorosamente con un sacchetto a rete di nylon appallottolato fra le mani.

Sciacquare molto bene, poi cuocere in abbondante acqua bollente non salata per 15 minuti, scolare accuratamente e lasciar raffreddare.

Poi tagliare i tentacoli diagonalmente a fettine molto sottili, utilizzando un coltello corto da pesce.

Staccare la testa e i tentacoli del calamaro.

Eliminare le interiora, l'osso trasparente e le pinnette.

Aprirlo a metà, dopo aver tolto la pellicina trasparente che lo ricopre.

Sciacquarlo molto bene sotto l'acqua corrente.

Appoggiare il calamaro sul tagliere e, con un coltello affilato, ridurlo a striscioline sottilissime.

Conservare in frigorifero.

Sgusciare i gamberoni crudi, tenendo solo la parte finale della coda.

Utilizzando uno stecchino staccare il filamento nero dell'intestino.

Sciacquarli in acqua salata e tenerli in frigorifero.

Sfilettare l'orata, togliere la pelle e dividere a metà i filetti.

Eliminare con una pinzetta le lische più grosse.

Affettare leggermente in sbieco il pesce, da destra verso sinistra, con un coltello lungo da pesce.

Conservare in frigorifero.

Affettare sottilissimo lo storione precedentemente sfilettato.

Tagliare diagonalmente a fettine il cetriolo, poi affettarlo a julienne e immergerlo in acqua fredda per qualche minuto per renderlo croccante.

Tritare l'erba cipollina.

Sistemare il pesce nei piatti e servirlo con l'erba cipollina, il cetriolo, il wasabi e lo zenzero, già grattugiato e sciolto nella salsa di soia.

Si può guarnire il piatto con ginger rosa affettato.