INVOLTINO DI SALMONE (TEMATI SUSHI)

Ingredienti:

- 12 fettine di salmone affumicato,
- 3 tazze di riso,
- 3 cucchiai di zucchero,
- 1 pizzico di glutammato,
- 1 pizzico di zenzero,
- 1/2 tazza d'aceto,
- 1 pizzico di sale.

Cuocete il riso circa un'ora prima di iniziare la preparazione e formate delle polpettine ovoidali che lascerete raffreddare.
Fate una salsa con l'aceto, il sale e lo zucchero.
Stendete le fettine di salmone e al centro di ognuna ponete una polpettina di riso, aggiungete un po' di salsa sul riso e richudete il salmone in modo da avvolgere il riso.
Mettete su un piatto di portata, guarnite con lo zenzero e al centro ponete un portasalsa con la salsa rimasta.