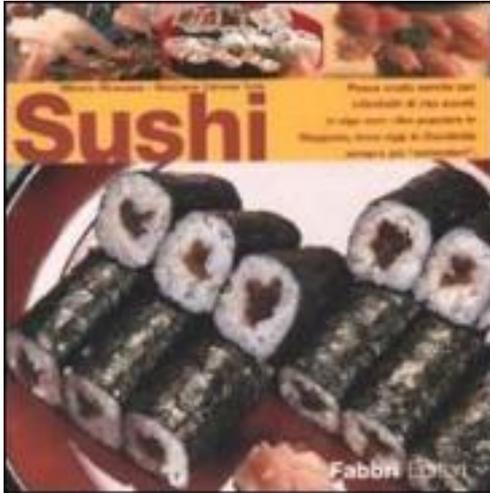


[Sushi](#)

Autore: Graziana Canova Tura

Casa editrice: Fabbri (2000)



Il **sushi**, pesce crudo servito su polpettine di riso è un **cibo popolarissimo** in Giappone e trova oggi sempre più estimatori in Occidente. Purtroppo molto spesso chi lo prepara in Occidente non ha avuto il necessario insegnamento per servirlo nella maniera migliore. Si crede sia di facile preparazione, ma non è così: un vero *itamae san* (cuoco) studia anche sette anni per raggiungere il livello richiesto: tre anni per il riso, quattro anni per i pesci!

Questo volume, scritto in collaborazione con il decano della cucina giapponese in Italia, Minoru Hirazawa, propone numerose e **svariate ricette**: dai vari *nigiri* agli involtini di riso e alga *nori*, fino a giungere al *sushi fusion* e a quello all'italiana.

[Curriculum di Graziana Canova Tura](#)

[Torna all'elenco](#)

Area: Giappone

Data pubblicazione: 04/08/2021

