



LE RICETTE DI FAMOSI SUSHI ROLL

1. BENEFICI DELLA CUCINA GIAPPONESE
2. PREPARAZIONE DEL RISO
3. SALSA SUSHIZU PER IL RISO
4. CONSIGLI UTILI
5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
6. ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DI URAMAKI CON IL GRAND MAKIMAKER
7. RICETTE URAMAKI
8. ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE DI FUTOMAKI CON IL GRAND MAKIMAKER
9. RICETTE FUTOMAKI
10. RICETTE HAKO
11. RICETTE HOSOMAKI
12. RICETTE NIGIRI
13. RICETTE GUNKAN
14. MISURE PRECAUZIONALI E REGOLE D'UTILIZZO
15. METODO TRADIZIONALE DI PREPARAZIONE DEI SUSHI ROLL

LE RICETTE PER IL GRAND MAKIMAKER

LE RICETTE URAMAKI

SUSHI ROLL «CALIFORNIA»
SUSHI ROLL «DRAGON»
SUSHI ROLL «PHILADELPHIA»
IL DRAGO VERDE
IL DRAGO ROSSO
SUNRISE
CALIFORNIA EBI
IL DRAGO MAGURO
FLORIDA
NIKA
CALIFORNIA GREEN
CALIFORNIA CON L'ANQUILLA
PHILADELPHIA CON IL TONNO
EBI TAMAGO
ALASKA

LE RICETTE FUTOMAKI

SUSHI ROLL DI VERDURE IASAI
MIGUMI SUSHI ROLL
SUSHI ROLL CON IL SALMONE E IL CETRIOLO
FUTOMAKI CON I GAMBERI
EBI FUTOMAKI
SIAKE FUTOMAKI
FUTOMAKI SURIMI
FUTOMAKI WITH TROUT
FUTOMAKI CON IL SALMONE
FUTOMAKI CON L'ANQUILLA
SPACE FUTOMAKI CON IL TONNO
TEMPURA FUTOMAKI CON IL SALMONE SELVAGGIO
E IL SALMONE ATLANTICO
FUTOMAKI CON LE VERDURE
HOUSE ROLL
BANGKOK

LE RICETTE HAKO

HAKO SYAKE
HAKO UNACHI
HAKO CON LA PHILADELPHIA
HAKO DRAGON
HAKO CALIFORNIA

LE RICETTE PER IL MINI MAKIMAKER

LE RICETTE HOSOMAKI

SUSHI ROLL LEGGERO CON IL CETRIOLO
SUSHI ROLL RAFFINATO CON L'ANGUILLA
SUSHI ROLL DELICATO CON IL SALMONE

LE RICETTE NIGIRI

NIGIRI SUSHI CON IL SALMONE
NIGIRI SUSHI CON IL TONNO
NIGIRI SUSHI CON L'ANGUILLA
NIGIRI SUSHI CON IL PERSICO
NIGIRI SUSHI CON I GAMBERI

LE RICETTE GUNKAN

GUNKAN CON IL SALMONE
HIASHI GUNKAN
GUNKAN CON IL CAVIALE
GUNKAN CON IL TONNO
GUNKAN CON L'ANGUILLA

UTILE PER LA SALUTE

La cucina giapponese è la più equilibrata e sana del mondo. In Giappone, praticamente, non ci sono persone obese, ma sono quasi tutti snelle, allegre e piene di energia.

Il segreto della longevità e della salute di questa nazione è nella sua cucina, gustosa e salutare. Qual è il suo beneficio?

Prima di tutto è nei prodotti di base. Per la preparazione della maggior parte dei piatti di cucina giapponese si usano i frutti di mare e il pesce, perché sono ricchi di fosforo, calcio e di acidi grassi. Sono facile da digerire e contengono pochi grassi. È ideale per una dieta completa senza arrivare a fame, e anche per un nutrimento equilibrato. Inoltre, nei piatti di cucina giapponese si usano spesso le alghe marine, che sono il fonte indispensabile di iodio, il deficit di quale ha uno su due russi.

Il consumo regolare di sushi e sashimi aiuta ad alzare le difese immunitarie, aumenta la forza, riduce la stanchezza.





PREPARIAMO IL RISO.

Prima di tutto dobbiamo preparare il riso per i sushi. I Giapponesi dicono :” il successo di ogni piatto dipende dal riso cotto in modo giusto”. Per cucinare dobbiamo scegliere il riso speciale per il sushi o pure il riso a chicchi tondi. Per preparare 7 sushi roll prendiamo 2 bicchieri pieni di riso da 200 ml, laviamo riso in acqua fredda per 3-5 volta, leggermente strofinando con le mani. Togliamo il riso dall’acqua e cominciamo la cottura.



LA COTTURA DI RISO IN MULTICOOKER.

Con il multicooker anche un bambino può preparare il riso bene. Il modello non ha importanza. Mettiamo il riso lavato prima in multicooker e aggiungiamo 2 bicchieri d’acqua fredda. Mettiamo il coperchio e scegliamo la modalità (riso, grano, risotto). Quando il riso è pronto, lasciamo per altri 15 minuti dentro il multicooker senza aprire il coperchio. Poi prendiamo il riso, l’ho raffreddiamo un po’ e aggiungiamo la salsa sushizu.



LA COTTURA DI RISO IN PENTOLA.

Mettiamo il riso nella pentola con la capacità di 2-3 litri e aggiungiamo 2 bicchieri d’acqua fredda. Mettiamo la pentola sul fuoco forte. Dopo l’ebollizione abbassiamo un po’ il fuoco e lasciamo il riso a cuocere per 10-12 minuti finché l’acqua sopra di esso non evapora. Quindi, mettiamo con la cura il coperchio, abbassiamo il fuoco al minimo e continuiamo a cuocere per altri 10 minuti. Dopodiché senza aprire il coperchio e con il fuoco spento lasciamo il riso a riposare per 15 minuti. Quando il riso si è raffreddato, aggiungiamo la salsa sushizu.



SALSA PER RISO SUSHIZU.

Dopo la cottura nel riso per il sushi si deve sempre aggiungere la salsa speciale - sushizu. Si può acquistarla nel negozio ma nulla impedisce di prepararla a casa.

Per la salsa abbiamo bisogno di:

80 ml (5 cucchiaini) di aceto di riso

60 gr (3 cucchiaini) di zucchero

15 gr (1,5 cucchiaini) di sale

5gr di alge kombu o $\frac{1}{4}$ di foglia nori.

- In un piccolo pentolino mescoliamo l'aceto di riso, lo zucchero e il sale e mettiamolo sul fuoco.
- Riscaldiamo mescolando finché non si sciolgono tutti gli ingredienti. Non portare all'ebollizione!
- Aggiungiamo nella salsa calda le alge kombu o nori per 10 minuti, dopo gli togliamo e filtriamo la salsa.
- Dopodiché dobbiamo versare la salsa preparata sul nostro riso mescolando delicatamente con il cucchiaino di legno piatto.



I CONSIGLI UTILI.

Quando aggiungete la salsa sushizu al riso, l'ultimo sarà troppo morbido, perciò la preparazione sarà difficile. Togliete il coperchio e lasciate il riso a riposare per 30-40 minuti. Il tempo necessario per assorbire la salsa e far evaporare il resto d'acqua dopodiché il riso acquisirà la consistenza giusta.

Meglio non tagliare il rotolo appena preparato. Lasciatelo riposare per 2-3 minuti. Durante questo tempo il sushi roll prenderà la forma giusta, dopodiché sarà più facile tagliarlo.

Quando si tagliano i sushi roll sulla lama del coltello ci rimane un po' di riso e questo rende difficile il processo. Con un panno umido pulite la lama dopo ogni taglio e bagnate il coltello in l'acqua. Grazie a queste mosse i sushi roll si possono tagliare molto accuratamente.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

Spendete tanti soldi per i ristoranti giapponesi? Non sapete come sorprendere gli ospiti?

I vostri problemi sono facili da risolvere con l'aiuto di nostro rollmaker. Makimaker Grand vi aiuterà a preparare il cibo gustoso e, soprattutto, sano ed equilibrato. Ora, se volete assaggiare le deliziose prelibatezze giapponesi non dovete cercare i costosi ristoranti sushi e spendere tanti soldi.

Il set è facile da usare, anche i bambini potranno fare i sushi roll e voi avrete una grande opportunità per insegnare a loro come aiutarvi in cucina e mostrarli qualcosa di nuovo.

La preparazione del sushi con Makimaker Grand è un ottimo modo per rafforzare le relazioni familiari e di fare qualcosa insieme. Con l'aiuto del nostro Makimaker Grand potrete cucinare centinaia di diversi sushi roll tradizionali di altissima qualità. La conservazione del set non richiede condizioni particolari, potete semplicemente metterlo insieme al resto degli utensili da cucina..

Preparate sushi secondo le tradizioni di cucina giapponese. Il nostro set di sushi è realizzato con i materiali di altissima qualità. Il suo aspetto è autentico e ricorda le famose porte sacre giapponesi Torii. Il prodotto è superecologico. Usiamo solo elementi naturali e legno di pregiato. Il kit è molto compatto; consiste solo di 2 parti. Il set Grand Makimaker è di alta qualità e non è inferiore ai costosi set professionali che utilizzano i grandi maestri di sushi.

Forniamo i nostri kit di alta qualità in un imballaggio sicuro, ottimo per il trasporto e la conservazione. Garantiamo il 100% del rimborso.

Quest'acquisto non presenta i rischi ed è il miglior servizio di iSottcom. Inoltre, troverete un ricettario e le istruzioni dettagliate. Siete creative, sperimentate, preparate i piatti tradizionali giapponesi.

Non spendete i soldi in costosi ristoranti di sushi! Ordinate il nostro sushimaker!



5 MOTIVI PER ACQUISTARE IL MAKIMAKER

FACILE DA USARE:

Per fare il sushi giapponese, non è necessario essere un chef o rileggere dozzine di libri di cucina. Con un set Makimaker Grand anche un principiante può realizzare i deliziosi e complessi sushi roll. Se vuoi fare semplici sushi di 1-2 ingredienti, il nostro Mini Makimaker vi aiuterà, con il suo aiuto potrete cucinare semplici e gustosi sushi ogni giorno. Cucinerete anche il sushi con i vostri bambini; sarà un'esperienza divertente che insegnerà ai vostri figli qualcosa di nuovo e li aiuterà a sviluppare le capacità motorie. Con il nostro set solo un paio di minuti.

ALTA QUALITÀ

Produciamo i nostri set con i materiali di alta qualità. Usiamo solo il legno pregiato e vi offriamo un prodotto ecologico. Il nostro fantastico set è fatto a mano, con la cura eliminiamo tutti i difetti e lucidiamo la superficie.

IDEALE PER UN REGALO:

Sarà il regalo compatto, insolito e utile. Portate a casa vostra e a casa dei vostri amici nuove esperienze, cibo sano ed equilibrato. Risparmia tempo e denaro, preparate il sushi roll da soli.

IL DESIGN TRADIZIONALE:

Il design autentico e la forma unica del nostro set di sushi lo rende un elemento della cucina tradizionale giapponese. Sarà un elemento eccellente dell'interno della vostra cucina grazie all'eccellente testura e ai dettagli di legno del set. Makimaker Grand e Mini Makimaker.

100% GARANZIA RIMBORSO:

Forniamo una garanzia a vita sul nostro prodotto. I nostri prodotti sono fatti a mano, quindi i nostri set di sushi vi serviranno per i decenni. I dettagli sono disponibili su richiesta all'indirizzo isottcom@gmail.com.



Buy Now



Buy Now



URAMAKI



FUTOMAKI

GRAND MAKIMAKER



HAKO



EHOMAKI



ISTRUZIONI

PREPARIAMO URAMAKI

Uramaki è un rotolo tornato rittorovescio. È un tipo di rotolo dove il foglio nori è fuori, e il riso è in fondo.

1

Mettiamo la cornice di MakiMaker Grand sul luogo di lavoro e cominciamo con l'entusiasmo.

2

Riempiamo la cavità interna dell'attrezzo con il riso. Non mettiamolo troppo e non lo pressiamo. Il riso deve essere poroso.

3

Per mettere il ripieno dobbiamo formare un incavo a forma di usando la spatola piatta di legno.

4

Mettiamo la metà di foglia di nori intorno e al centro della cornice

5

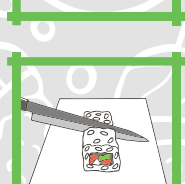
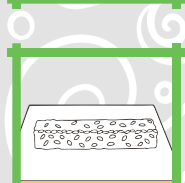
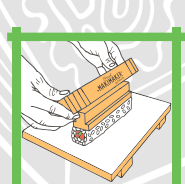
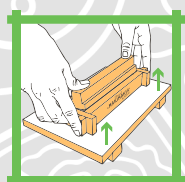
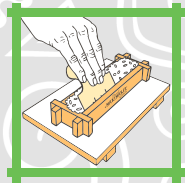
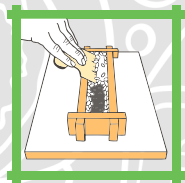
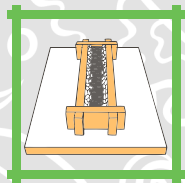
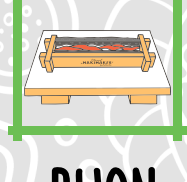
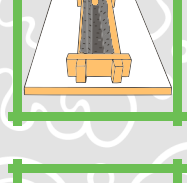
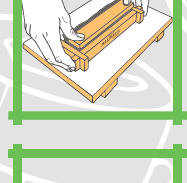
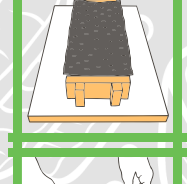
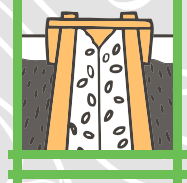
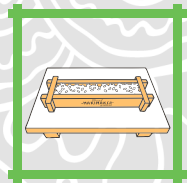
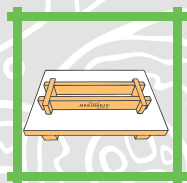
Prendiamo il coperchio di MakiMaker e mettiamo la sua parte stretta dentro la cornice. Dobbiamo premere delicatamente il coperchio nel riso con le alghe nori senza raggiungere la cornice. Ci fermiamo a 5-6 mm.

6

Togliamo il coperchio, abbiamo formato lo spazio vuoto, dove adesso cominciamo mettere il ripieno.

7

Finalmente è arrivato il momento più creativo: riempiamo lo spazio con gli ingredienti di sushi roll (guardiamo le ricette o pure inventiamo la sua ricetta esclusiva!).



Passiamo con un po' d'acqua sulla parte di nori sporgente dal riso e "sigilliamo" le nostre prelibatezze.

8

Stiamo preparando gli uramaki perciò mettiamo un altro strato di riso sopra, distribuiamo bene da tutti le parte. Il riso deve coprire completamente i nori.

9

Girando il nostro attrezzo vediamo che una parte di riso è uscita fuori dalla cornice. Rimettiamo questo riso dentro la cornice.

10

Con l'acqua bagniamo un po' il lato largo del coperchio e lo mettiamo sopra il riso, quindi con due mani contemporaneamente cerchiamo di premere il coperchio, ma non troppo forte.

11

Tenendo il coperchio con i pollici, delicatamente afferiamo la cornice di MakiMaker e spostiamola verso l'alto, puoi rimuoviamola completamente.

12

Con cautela rimuoviamo il coperchio dal rotolo formato. Se lo desidera, passate il sushi roll formato in caviale di pesce volante o in sesamo.

13

Tagliamo il sushi roll in 6-8 parti e disponiamolo su un piatto piano. Va servito con lo zenzero, balsamo di soia, wasabi e buon umore!

14

BUON APPETITO!



LE RICETTE URAMAKI

Nella lingua giapponese uramaki significa il sushi roll rovesciato. È un tipo di sushi roll molto popolare, dove la foglia di nori si mette dentro e il riso fuori.

SUSHI ROLL «CALIFORNIA»

Ingredienti:



Nori



Riso



Sushidsu



Polpa di
Granchio



Cetriolo



Avocado



Maionese



caviale Tobiko

Sbucciamo l'avocado e tagliamolo a fette sottili. Tagliamo il cetriolo ai bastoncini. Nella cavità mettiamo la polpa o i bastoncini di granchio, aggiungiamo uno strato di maionese e poi le fette di avocado e il cetriolo. Rotoliamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Quando il sushi è pronto, facciamolo passare nel caviale di tobiko o nel masago. Tagliamo e serviamo.



LE RICETTE URAMAKI

SUSHI ROLL IL DRAGO

Ingredienti:



Nori



Riso



Sushi-zu



Salmone
Affumicato



Cetriolo



L'anguilla



Unagi

Il Cetriolo e il salmone tagliamo a cubetti e mettiamo nella cavità. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Decoriamo sopra con sottili listarelle d'anguilla e versiamo la salsa unagi salsa confezionata.



LE RICETTE URAMAKI

SUSHI ROLL PHILADELPHIA

Ingredienti:



Nori



Riso



Sushizu



Salmone
Affumicato



Avocado



Formaggio
"Philadelphia"

Sbucciamo l'avocado e tagliamo a fette sottili. Nella cavità mettiamo il formaggio Philadelphia con l'avocado. Arrotoliamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Il salmone lasciamo per un po' nel congelatore e dopo tagliamo a listarelle. Mettiamolo sul sushi roll e tagliamo con la cura a pezzettini.



LE RICETTE URAMAKI



SUSHI ROLL IL DRAGO VERDE

Ingredienti:



Nori



Riso



L'anguilla



salsa Unagi



Avocado



Sésamo
Bianco



Cetriolo



Masago

Il cetriolo e l'anguilla tagliamo a listarelle e mettiamoli nella cavità. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Decoriamo sopra con l'avocado tagliato a lastre sottili e aggiungiamo la salsa unagi e sesamo.



LE RICETTE URAMAKI



IL DRAGO ROSSO

Ingredienti:



Nori



Riso



L'anguilla



Maionese



Salmone



Masago



Cetriolo

Il cetriolo e l'anguilla tagliamo a listarelle e mettiamo nella cavità. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Decoriamo sopra con il salmone tagliato a listarelle sottili, con la maionese di Gappone e il caviale masago.



LE RICETTE URAMAKI



SANRISE

Ingredienti:



Nori



Riso



Salmone



Philadelphia



Salmone



Masago



Avocado

Si puliscono l'avocado e il cetriolo e si taglia a pezzettini sottili. Nella cavità mettiamo formaggio "Philadelphia", sopra l'avocado e il cetriolo. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Facciamo raffreddare il salmone e il tonno e tagliamo a listarelle. Mettiamoli sopra il sushi roll, da un lato il tonno, dal altro il salmone.



LE RICETTE URAMAKI



CALIFORNIA EBI

Ingredienti:



Nori



Riso



Gambero



Maionese di Giappone



Cetriolo



Masago



Avocado

Si pulisce l'avocado e si taglia a pezzettini sottili. Il cetriolo si taglia a dadi. Nella cavità mettiamo i gamberi, la maionese e l'avocado con il cetriolo. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Quando il sushi roll è pronto impanarlo in caviale masago. Affettiamo e serviamo.



IL DRAGO MAGURO

Ingredienti:



Nori



Riso



Tonno



Frittata
Giapponese



Formaggio
« Philadelphia »



Caviale
Masago



Cetriolo

Si taglia il cetriolo ai dadi. Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia", il cetriolo e la frittata. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Decoriamo sopra con il tonno e caviale masago.



LE RICETTE URAMAKI



FLORIDA

Ingredienti:



Nori



Riso



Salmone



Formaggio
« Philadelphia »



Sesamo



Caviale Masago



Cetriolo

Si pulisce il cetriolo e si taglia a pezzettini sottili. Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia", il cetriolo e il caviale masago. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni.

Facciamo raffreddare il salmone e il tonno e tagliamo a listarelle. Mettiamoli sopra il sushi roll da un lato il tonno dal altro il salmone. Decoriamo con il sesamo.



LE RICETTE URAMAKI



NIKA

Ingredienti:



Nori



Riso



Salmone



Formaggio
« Philadelphia »



Sésamo



Caviale
Masago



Cetriolo



Frittata
Giapponese

Si taglia il cetriolo ai dadi. Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia", il cetriolo tagliato, la frittata giapponese e il salmone. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Quando il sushi roll è pronto impanarlo in caviale masago e sesamo.



LE RICETTE URAMAKI



CALIFORNIA GREEN

Ingredienti:



Nori



Riso



Gambero



Formaggio
« Philadelphia »



Cetriolo



Tobiko
Verde

Si taglia il cetriolo ai dadini. Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia", il cetriolo e i gamberi. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Quando il sushi roll è pronto impanarlo in tobico. Tagliamo e serviamo.





CALIFORNIA CON L'ANGUILLA

Ingredienti:



Nori



Riso



Anguilla



Formaggio
« Philadelphia »



Cetriolo



Sésamo Nero

Si taglia il cetriolo ai dadini. Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia", il cetriolo, tomago e l'anguilla. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Alla fine mettiamo il sesamo. Tagliamo e serviamo.



LE RICETTE URAMAKI



PHILADELPHIA CON IL TONNO

Ingredienti:



Nori



Riso



Tonno



Formaggio
«Philadelphia»



Cetriolo

Si taglia il cetriolo ai dadini. Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia", sopra il cetriolo. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Decoriamo con il tonno. Affettiamo e serviamo.



LE RICETTE URAMAKI



ABI TAMAGO

Ingredienti:



Nori



Riso



Gamberetti



Frittata
Giapponese



Formaggio
«Philadelphia»



Masago

Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia" e masago sopra. Aggiungiamo i gamberetti e masago. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Ci arrotoliamo ancora in doppia frittata giapponese.



LE RICETTE URAMAKI



ALLASCA

Ingredienti:



Nori



Riso



Salmone



Fritata
Giapponese



Sésamo



Cetriolo

Si taglia il cetriolo ai dadini. Mettiamolo nella cavità. Aggiungiamo il salmone e la maionese. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Decoriamo con il sesamo. Tagliamo e serviamo.



ISTRUZIONI

PREPARIAMO FUTOMAKI

Futomaki o pure grande sushi roll è il sushi tradizionale con un ripieno complesso, dove il riso si trova dentro e nori fuori.

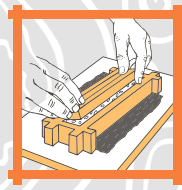
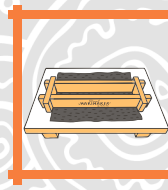
Preparazione:

In una ciottola mettete l'acqua e un po' d'aceto di riso. Con le mani o con un pennello si bagna il coperchio, tutta parte interiore e il fondo di MakiMaker. L'acqua ci serverà poi per bagnare le mani durante la preparazione.

Il riso cotto, condito con Sushidzu (guarda le ricette sopra) è già raffreddato.

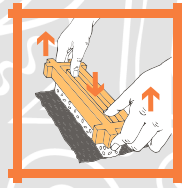
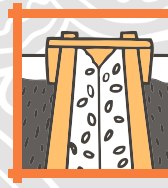
1

Mettiamo il nori con il lato lucido sul un tagliere asciutto. Sopra mettiamo la cornice di MakiMaker, bagnata prima.



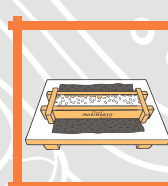
2

Adesso prendiamo il riso a porzioni piccole con le mani bagnate in l'acqua e l'aceto di riso e mettiamolo dentro la cornice. non pressare.



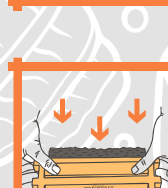
3

Per mettere il ripieno dobbiamo formare un incavo a forma di V usando la spatola di legno. È importante!



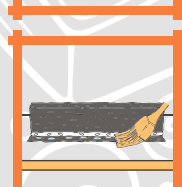
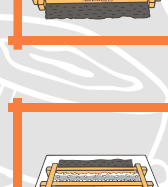
4

Prendiamo il coperchio di MakiMaker con la sua parte stretta bagnata e inseriamolo dentro la cavità formata prima, premendo nel riso, ma non fino al fondo. Il coperchio dovrebbe sporgere 5-6 mm dalla cornice.



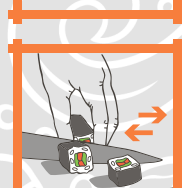
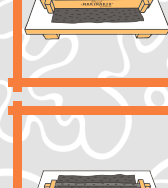
5

Delicatamente spostiamo il coperchio sotto quale c'è la cavità da riempire con i prelibatezze.



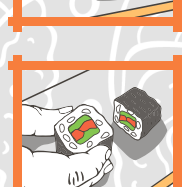
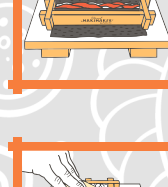
6

Bene, è arrivato il momento più importante: il ripieno. Mettiamolo nella nostra cavità. Gli ingredienti si devono mettere stretto e in modo uniforme.



7

Ed eccoci al traguardo! Resta ad aggiungere il riso sopra in modo compatto e regolare! allineando la parte superior del marco, sin deslizar!



8

Si comincia la magia in cucina! Prendiamo il nostro coperchio, bagniamo il lato largo con l'acqua e cominciamo pressare sul riso.

9

Premendo forte i pollici sul coperchio solleviamo la cornice, come se la stesse passando attraverso il sushi roll. E via!

10

Ora dobbiamo separare il coperchio dal sushi roll già quasi pronto. Delicatamente solleviamo il coperchio e se abbiamo difficoltà, ci aiutiamo con un coltello.

11

Giriamo il sushi roll da lato al lato, avvolgendolo in nori.

12

Per presentare il sushi roll come in un buon ristorante, è necessario incollare il nori. Passiamo lungo il bordo con un pennello immerso nell'acqua e giriamo il roll.

13

Con i movimenti avanti-indietro, come se fosse usando la sega, bagnando la lama di coltello con l'acqua, tagliamo con attenzione il sushi in 6-8 pezzi.

14

Il nostro sushi roll è pronto! Resta solo servirlo su un piatto piano con il vassabi, la salsa di soia e lo zenzero. E iniziamo il pasto in stile giapponese.



LE RICETTE FUTOMAKI

In giapponese, il futomaki significa "rolo grossolano", è un rolo tradizionale riempito con riempimento complesso, dove il riso è all'interno del rolo e il nori all'esterno

SUSHI ROLL DI VERDURE IASAI

Ingredienti:



Nori



Riso



Sushidzu



Lattuga



Peperone



Maionese



Cetriolo



Avocado

Mettiamo nella cavità la lattuga, le strisce sottili di peperone di diversi colori ci condiamo con la maionese. Sopra ci mettiamo i dadi di cetriolo e l'avocado. Formiamo il sushi roll seguendo le istruzioni. Tagliamo e serviamo.



LE RICETTE FUTOMAKI

MIGUMI SUSHI ROLL

Ingredienti:



Nori



Riso



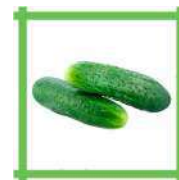
Sushdzu



Formaggio
«Spalmabile»



Tobiko o Masago



Cetriolo



Anguilla



Salmone

Mettiamo nella cavità il formaggio spalmabile, poi tobiko e masago. Aggiungiamo i dadini di cetriolo e le strisce dell'anguilla e il salmone. Seguendo le istruzioni arrotoliamo e tagliamo.



SUSHI ROLL CON IL SALMONE E IL CETRIOLO

Ingredienti:



Nori



Riso



Sushdzu



Salmone
Affumicato o
Crudo(al vostro
piacere)



Cetriolo

Se siete sicuri di qualità, prendete il salmone crudo, se avete i dubbi, usate il salmone affumicato. Per facilitare il taglio del salmone, lasciatelo nel congelatore per 20-30 minuti. Mettiamo nella cavità il pesce, il cetriolo e arrotoliamo il nostro delizioso sushi roll secondo le istruzioni.

LE RICETTE FUTOMAKI

FUTOMAKI CON I GAMBERI

Ingredienti:



Nori



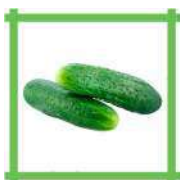
Riso



Gamberetti



Maionese



Cetriolo



Porro



Mettiamo lo strato di cipolle verdi in fondo alla scanalatura.
In alto mettere i gamberetti e condire con la maionese.
Aggiungere i cunei di cetriolo. Arrotoliamo e tagliamo il
sushi roll secondo le istruzioni.



LE RICETTE FUTOMAKI

EBI FUTOMAKI

Ingredienti:



Nori



Riso



Gamberetti



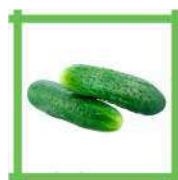
Formaggio
«Philadelphia»



Frittata
Giapponese



Masago



Cetriolo

Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia" con uno strato di masago. Aggiungiamo la frittata giapponese, i bastoncini di cetriolo e i gamberetti. Secondo le istruzioni arrotoliamo e tagliamo.



LE RICETTE FUTOMAKI

SIAKE FUTOMAKI

Ingredienti:



Nori



Riso



Salmone



Formaggio
«Philadelphia»



Masago



Cetriolo



Frittata



Nella cavità mettiamo il formaggio "Philadelphia" con uno strato di masago. Aggiungiamo la frittata giapponese, i bastoncini di cetriolo e il salmone. Secondo le istruzioni arrotoliamo e tagliamo.



LE RICETTE FUTOMAKI

FUTOMAKI SURIMI

Ingredienti:



Nori



Riso



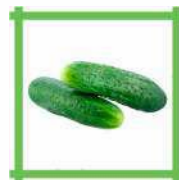
Surimi



Maionese
Giapponese
o normale



Masago



Cetriolo



Peperone



Nella cavità mettiamo le fette sottili di peperone condite con la maionese. Aggiungiamo sopra i bastoncini di cetriolo e surimi. Arrotolare secondo le istruzioni, tagliare e servire.



LE RICETTE FUTOMAKI

FUTOMAKI CON LA TROTA

Ingredienti:



Nori



Riso



Gamberi Grandi



Salmone



Caviale
Tobiko



Cetrilo



Formaggio
"Philadelphia"



Mettiamo lo strato di formaggio "Philadelphia" in fondo alla scanalatura. In alto mettere uno strato di caviale Tobiko. Aggiungo cunei di cetrioli, gamberi tigre e salmone. Seguendo le istruzioni arrotoliamo e tagliamo.



FUTOMAKI CON IL SALMONE

Ingredienti:



Nori



Riso



Pomodoro



Salmone
Cotto al Forno



Alge
Hiashi



Formaggio
Spalmabile

Mettiamo nella cavità il formaggio spalmabile, puoi le alge hiashi. Aggiungiamo le fettine di pomodoro e il salmone cotto. Arrotolare secondo le istruzioni e tagliare.



FUTOMAKI CON L'ANGUILLA

Ingredienti:



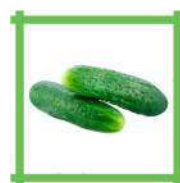
Nori



Riso



L'anguilla



Cetriolo



Tobico



Formaggio
Spalmabile



Salsa
Unagi



Sesamo
Bianco



Mettiamo nella cavità il sesamo bianco con il formaggio spalmabile sopra. Aggiungiamo i bastoncini di cetriolo e l'anguilla tagliata in precedenza. Arrotolare secondo le istruzioni, tagliare e servire.



LE RICETTE FUTOMAKI

SPACE FUTOMAKI CON IL TONNO

Ingredienti:



Nori



Riso



Tonno



Maionese
Giapponese
o Normale



Salsa Chili

Mettiamo nella cavità i bastoncini di cetriolo, il tonno tagliato in precedenza e la maionese. Arrotolare secondo le istruzioni e tagliare.



LE RICETTE FUTOMAKI

TEMPURA FUTOMAKI CON IL SALMONE SELVAGGIO E IL SALMONE ATLANTICO

Ingredienti:



Nori



Riso



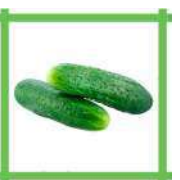
Salmone Selvaggio



Salmone Atlantico



Formaggio Spalmabile



Cetriolo



Masago

Mettiamo nella cavità il formaggio spalmabile coperto di masago. Aggiungiamo i bastoncini di cetriolo, le listarelle di salmone. Arrotolare secondo le istruzioni e tagliare.



FUTOMAKI CON LE VERDURE

Ingredienti:



Nori



Riso



Peperone



Formaggio



Cetriolo

Mettiamo nella cavità il formaggio. Aggiungiamo i bastoncini di cetriolo e le listarelle di peperone. Arrotolare secondo le istruzioni e tagliare.

HOUSE SUSHI ROLL

Ingredienti:



Nori



Riso



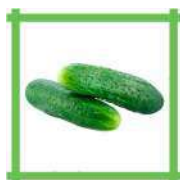
Salmone Fresco



Maionese
Giapponese
o Normale



Spigola



Cetriolo



Insalata
Iceberg

In fondo mettiamo una foglia d'insalata iceberg. Sopra l'insalata mettere la spigola e condirla con la maionese. Aggiungere il cetriolo e il salmone fresco. Seguite le istruzioni e tagliate.



LE RICETTE FUTOMAKI

BANGKOK

Ingredienti:



Nori



Riso



Tonno



Salmone



Gamberetto



Capasanta



Tobiko
Verde

Mettiamo nella cavità il tonno. Aggiungiamo la capasanta, i gamberetti e il salmone affettato. Il tobico sopra. Arrotolare secondo le istruzioni e tagliare.



ISTRUZIONI



PREPARAZIONE DELL'HAKO

Tradotto dal giapponese HAKO DZUSI significa "sushi pressato". Il processo di preparazione è molto semplice: gli ingredienti si mettono a strati pressati e si tagliano a bastoncini. In questo modo puoi mescolare i gusti diversi, unendo in uno solo.

1

Inumidiamo il lato largo del coperchio con l'acqua e mettiamolo sopra il sushi, quindi con le due mani contemporaneamente dobbiamo premere leggermente il coperchio, pressando il sushi roll.



2

Tenendo il coperchio con i polli, afferriamo delicatamente la cornice del makimaker e spostiamolo verso l'alto, rimuovendo completamente.



3

Rimuoviamo con attenzione il coperchio dal sushi roll. Tagliamo il sushi in 4 parti.



4

Avvolgete il pezzo in una sottile striscia di nori.



BUON APPETITO!



HAKO SIAKE

Ingredienti:



Nori



Riso



Tobiko



Salmone



Tagliare sottile il salmone. Unire tobiko e riso. Mettiamo nella cavità il salmone, sopra uno strato sottile di riso e tabiko. Seguire le istruzioni.

HAKO UNAGI

Ingredienti:



Nori



Riso



Sesammo



Anguilla
Affumicata



Tobiko

Tagliare l'anguilla affumicata a fette sottili. Unire il tobiko con il riso. Stendere le fette d'anguilla affumicata sul fondo dello stampo. Sovrapporre un sottile strato di riso. Alla fine mettiamo il composto di riso e tobiko. Poi seguire le istruzioni.



PHILADELPHIA HAKO

Ingredienti:



Nori



Riso



Sesame



Salmone



Formaggio Philadelphia



Tagliare il salmone a fettine sottili. Disporre il nori e uno strato di riso sul fondo dello stampo, aggiungendo le fette di salmone e il formaggio Philadelphia nel mezzo. Coprite con un altro strato di riso, spolverate con il sesamo. Poi seguite le istruzioni.

HAKO IL DRAGO

Ingredienti:



Nori



Riso



Anguilla Affumicata



Caviale Tobiko



Formaggio Philadelphia



Tagliare le anguille affumicate a fette sottili. Spalmate il nori e uno strato di riso sul fondo, aggiungete le fette di anguilla affumicata. Dopo, stendete un altro strato di riso, il formaggio Philadelphia e un po' di caviale. Coprite con il riso. Poi seguite le istruzioni.



HAKO CALIFORNIA

Ingredienti:



Nori



Riso



Caviale Tobiko



Avocado



Formaggio
Philadelphia



Granchio



Affettare l'avocado a fette sottili. Spalmate il nori e uno strato di riso sul fondo, distribuite le fette d'avocado, il formaggio Philadelphia e la polpa di granchio nel mezzo. Mettete sopra un altro strato di riso e pressatelo un po', stendete uno strato di caviale e pressatelo di nuovo. Poi seguite le istruzioni.



GUNKAN



NIGIRI

MINI MAKIMAKER



HOSOMAKI

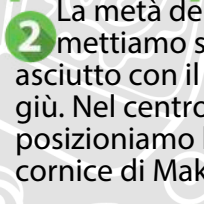
NORIMAKI



LE ISTRUZIONI



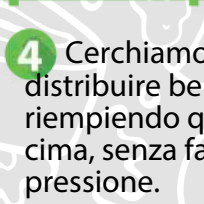
1 Prendiamo la foglia di nori e tagliamo con le forbici da cucina a metà sul suo lato più largo.



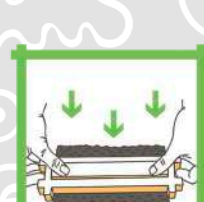
2 La metà della foglia mettiamo sull'asse asciutto con il lato lucido giù. Nel centro posizioniamo la cornice di Makimaker.



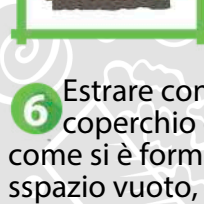
3 Arriva il turno del riso - avendo immerso le nostre mani nell'acqua con l'aceto, prendiamo il riso con le piccole porzioni e, senza premere lo mettiamo dentro la cornice.



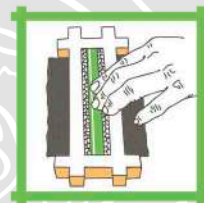
4 Cerchiamo di distribuire bene il riso, riempiendo quasi fino in cima, senza fare la pressione.



5 Prendiamo il coperchio di Makmeyker. Abbiamo bisogno di fare lo spazio per il ripieno, quindi, dopo aver precedentemente inumidito di nuovo con l'acqua il coperchio, premiamo la sua parte stretta in riso.

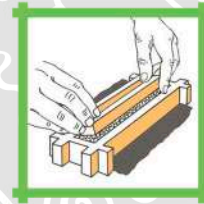
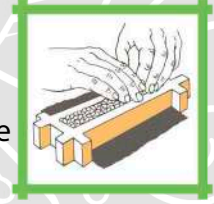


6 Estrarre con la cautela il coperchio e osserva come si è formato il nostro spazio vuoto, nel quale inizieremo ora a disporre i prelibatezze.

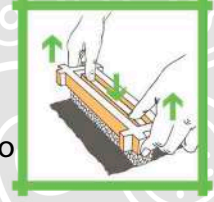
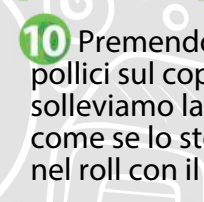


7 Bene, è arrivato il momento più importante - riempimento. Mettiamo dentro il ripieno, ricordando che i hosomaki sono rotoli semplici, con un massimo di 2 ingredienti.

Ed eccoci al traguardo!
8 Resta da sigillare la parte superiore con il riso, questa volta mettiamolo compatto e portando a livello superiore del coperchio, senza superarlo!

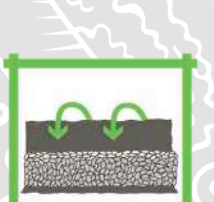
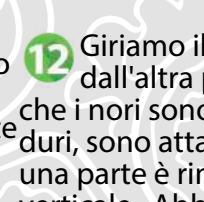


9 La magia inizierà presto! Prendiamo il nostro coperchio, bagniamo il suo lato largo con l'acqua e facciamo forte pressione sul riso.



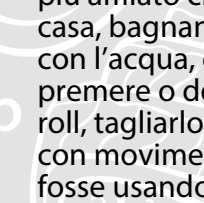
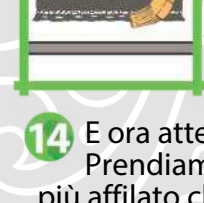
10 Premendo forte con i pollici sul coperchio, solleviamo la cornice, come se lo stesse infilando nel roll con il coperchio.

11 Ora abbiamo bisogno di separare il coperchio dal sushi roll quasi pronto. Solleviamo con l'attenzione il coperchio, e se all'inizio non riusciamo, ci aiutiamo con un coltello.

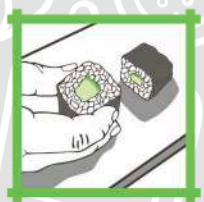
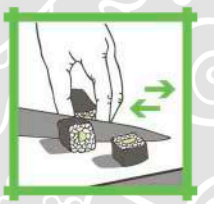


12 Giriamo il nostro roll dall'altra parte. Dato che i nori sono piuttosto duri, sono attaccati al riso, una parte è rimasta verticale. Abbassiamola e avvolgiamo il sushi

13 Per presentare il sushi roll come in un ristorante, è necessario incollare i nori. La colla per loro è molto semplice - è l'acqua. Lungo il bordo passiamo con un pennello e giriamo il sushi.



14 E ora attenzione! Prendiamo il coltello più affilato che c'è in casa, bagnando la lama con l'acqua, e senza premere o deformare il roll, tagliarlo a pezzitini con movimenti come se fosse usando la sega



15 Il nostro sushi roll è pronto! Resta da servire su un piatto piano con wasabi e lo zenzero e si invita parenti o ospiti a partecipare al pranzo in stile giapponese.



SUSHI ROLL LEGGERO CON CETRIOLO

Ingredienti:



nori



riso



cetriolo



sushizu



sesamo

Tagliare il cetriolo ai bastoncini di 7-10 mm (se il cetriolo ha una buccia dura, rimuovetela). Cospargere la cavità con il sesamo, mettere il cetriolo, spolverarlo di nuovo con il sesamo, sigillare con il riso e fare il sushi roll. 1 cetriolo medio è in genere sufficiente per 3-5 sushi.

SUSHI ROLL RAFFINATO CON L'ANGUILLA

Ingredienti:



nori



riso



sushizu



l'anguilla fritta
in salsa unagi

Non dovete scongelare l'anguilla - sarà più facile tagliarla in bastoncini e non è necessario usarla tutta in una volta. Il processo di cottura è simile al sushi roll con il cetriolo: tagliate, piegate, sigillate. A proposito, anche l'anguilla si sposa bene con il sesamo, e con la salsa Unagi già pronta potete servire il piatto.

SUSHI ROLL DELICATO CON IL SALMONE

Ingredienti:



nori



riso



sushizu



e il
salmone

Se siete sicuri di qualità del pesce, vi consigliamo di preparare con il salmone fresco, altrimenti prendete il salmone affumicato. Tagliamo il salmone a diagonale, per facilitare il taglio, lasciamo per mezz'ora nel congelatore.



LE ISTRUZIONI



PREPARAZIONE DI NIGIRI

Il Nigiri è il sushi che contiene il riso e pesce o frutti di mare.

1

Sistamate la cornice del Makemaker nel luogo preparato e procedete con l'entusiasmo.



Rimuovete con cautela il coperchio dal sushi roll formato. Tagliate il sushi in 4 parti.

5

2

Riempite la cavità interna dell'attrezzo con il riso. E fate la pressione sopra.



Su una parte di ripieno tagliato (pesce, frutti di mare), applicate una piccola quantità di pasta di wasabi.

6

3

Inumidiamo il lato largo del coperchio con l'acqua e lo mettiamo sopra il riso, con due mani contemporaneamente facciamo la pressione sul riso, ma non troppo forte.



Prendete una pallina di riso e mettete sopra il pezzo di pesce preparato primo o altro ripieno.

7

4

Tenendo il coperchio con i polli, afferrate delicatamente il coperchio del makimaker e spostatelo verso l'alto rimuovendolo completamente.



Premete leggermente il ripieno in modo che prenda la forma dei "bastoncini" di riso.

8



Avvolgete il pezzo in una striscia sottile di nori.

9

BUON APPETITO!



NIGIRI SUSHI CON IL SALMONE

Ingredienti:



Nori



Riso



Salmone



Wasabi



Lavate accuratamente il filetto di salmone con l'acqua fredda e strizzatelo bene. Tagliatelo a diagonale in due parti. Separate in 8 pezzettini uguali di circa 2,5 x 4,5 cm. Poi seguite le istruzioni.

NIGIRI-SUSHI CON TONNO

Ingredienti:



Nori



Riso



Tonno



Wasabi



Lavate accuratamente il filetto di tonno con l'acqua fredda e strizzatelo bene. Tagliatelo a diagonale in due parti. Separate in 8 pezzettini uguali di circa 2,5 x 4,5 cm. Poi seguite le istruzioni.



NIGIRI CON L'ANGUILLA

Ingredienti:



Nori



Riso



Anguilla



Wasabi



Lavate accuratamente il filetto dell'anguilla con l'acqua fredda e strizzatelo bene. Tagliatelo a diagonale in due parti. Separate in 8 pezzettini uguali di circa 2,5 x 4,5 cm. Poi seguite le istruzioni. Tagliate la striscia sottile di nori e avvolgete il sushi.

NIGIRI CON IL PERSICO

Ingredienti:



Nori



Riso



Perca



Wasabi



Lavate accuratamente il filetto di persico con l'acqua fredda e strizzatelo bene. Tagliatelo a diagonale in due parti. Separate in pezzettini uguali. Poi seguite le istruzioni.



NIGIRI CON I GAMBERETTI



Ingredienti:



Nori



Riso



Gamberetti



Wasabi

Lavate accuratamente i gamberetti crudi, togliete le teste.
Mettete ciascun gamberetto sul uno spiedino di legno, spingendolo l'ultimo sotto il guscio. Fatte bollire l'acqua con un po' di sale in un'ampia casseruola. Cuocere i gamberetti su spiedini fiche diventano rossi. Toglieteli dal fuoco, mettete in un colino sotto l'acqua corrente. Lasciateli raffreddare. Rimuovete gli spiedini. Liberare i gamberetti dal guscio, lasciando le code. Rimuovete la parte nera. Mettete i gamberetti sul tagliere. Fatte un'incisione lungo l'addome. Rovesciate i gamberetti e stringete forte sul tagliere con le dita. Poi seguire le istruzioni.



LE ISTRUZIONI



PREPARAZIONE DEL GUNKAN

Gunkan è il riso avvolto in le alghe nori con i vari ripieni.

1

È necessario tagliare il nori a listarelle"



2

Impostiamo la cornice del Makimaker sul luogo di lavoro e procediamo con entusiasmo



3

Riempite la cavità interna dell'attrezzo con il riso. E fatte la pressione sopra.



4

Inumidiamo il lato largo del coperchio con l'acqua e lo mettiamo sopra il riso, con due mani contemporaneamente facciamo la pressione sul riso, ma non troppo forte.



Tenendo il coperchio con i pollici, afferrate delicatamente il coperchio del makimaker e spostatelo verso l'alto rimuovendolo completamente.

5

Rimuovete con cautela il coperchio dal sushi roll formato. Tagliate il sushi in 4 parti.

6

Prendete la listarella di nori e avvolgete attorno al riso. Potete farlo tenendo la pallina di riso tra le mani o ponendola su un piatto, come preferite.

7

Riempite gunkan.

8

BUON APPETITO!



LE RICETTE GUNKAN



Ingredienti:



Nori



Riso



Pasta Kimchi



Salmone



Maionese



Tobico

È necessario mescolare la pasta kimchi piccante, maionese, salmone tritato e caviale di pesce volante. Poi seguite le istruzioni.

HIASHI GUNKAN



Ingredienti:



Nori



Riso



Hiashi
Vakame

Prepariamo gli hiashi formando il sushi roll seguendo le istruzioni. Buon appetito!

GUNKAN CON IL CAVIALE



Ingredienti:



Nori



Riso



Tobiko

Prepariamo il caviale formando il sushi roll seguendo le istruzioni. Buon appetito!



GUNKAN CON IL TONNO

Ingredienti:



Nori



Riso



Pasta Kimchi



Tonno



Maionese



Tobico



È necessario mescolare la pasta kimchi piccante, la maionese, il tonno tritato e il caviale di pesce volante. Poi seguire le istruzioni.

GUNKAN CON L'ANGUILLA

Ingredienti:



Nori



Riso



Pasta Kimchi



Anguilla



Maionese



Tobico



È necessario mescolare la pasta kimchi piccante, la maionese, l'anguilla tritata finemente e il caviale di pesce volante. Poi seguire le istruzioni.





LE REGOLE DI UTILIZZO

✓ - Prima di ogni utilizzo, lasciate Makimaker per pochi secondi sotto l'acqua fredda: questo impedirà l'attaccamento del riso e rende facile il processo di preparazione dei sushi.

✓ - Durante la preparazione, bagnate periodicamente le mani e il prodotto con l'acqua per evitare che il riso si attacchi.

✓ - Al termine, sciacquate Makimaker, pulite con un panno asciutto e asciugate a temperatura ambiente per qualche ore.

✓ - Non usate il detersivo per i piatti



PRECAUZIONI

Makimaker é fatto di legno solido. Quando interagisce con l'acqua, possono formarsi le piccole imperfezioni sulla superficie. Per motivi di sicurezza, si consiglia di prestare attenzione e, una volta rilevato il problema, trattare la superficie di Makimaker con carta abrasiva.

Si sconsiglia di asciugare il Makimaker in prossimità di fonti di calore intense, perché potrebbe rendere il prodotto inutilizzabile.

Non lavare: il prodotto in lavastoviglie.

L'esposizione prolungata del prodotto all'acqua (per più di qualche minuto) può causare la deformazione di Makimaker.



METODO TRADIZIONALE DI PREPARAZIONE DEI SUSHI ROLL

SUSHI ROLL IL DRAGO

Ingredienti: cetrioli persiani / giapponesi, avocado, limone, foglie di nori, riso per sushi, gamberetti in tempura, caviale tobiko, salsa unagi, salsa Spicy Mayo, semi di sesamo nero.

Prendete tutti gli ingredienti. Tagliate i cetrioli in lunghezza in quarto parti. Rimuovete i semi e tagliate a metà in direzione di lunghezza. Tagliate l'avocado a metà, togliete i semi e sbucciate, da ogni metà con un cucchiaio grande cercate di ottenere intera parte di polpa. Tagliate con cura ciascun avocado in diagonale in pezzetti da 3 mm (dovrebbero essere molto sottili). Distribuite l'avocado come un mazzo di carte. Coprite la stuoia di bambù con la pellicola trasparente e posizionate metà di una foglia di nori, con il lato liscio verso il basso. Immergere le mani in tezu (l'acqua e l'aceto) e distribuite ½ tazza di riso per sushi sulla foglia di nori. Girate e aggiungete i gamberi in tempura, i bastoncini di cetriolo e tobiko sulla foglia di nori. Se desiderate, aggiungete anche unagi. S'Inizia a rotolare i sushi dal basso, premendo con la forza il tappetino di bambù fino alla fine della foglia di nori. Sollevate la stuoia e girate il roll. Posizionate la stuoia sul sushi e premetterla bene. Con un coltello mettete l'avocado sopra il sushi. Coprite il sushi con la pellicola trasparente e posizionate la stuoia sopra. Premete con cautela il roll finché i pezzi di avocado non avvolgono il sushi. Fate attenzione a non danneggiare i pezzi di avocado. Con l'estremità lunga del coltello, raccogliete gli pezzetti di avocado e mettili sul sushi. Avvolgete il roll con la pellicola trasparente e formate la forma quadrata con la stuoia di bambù. Senza rimuovere pellicola e con aiuto di un coltello per il sushi molto affilato, tagliate ogni parte due volte per fare 8 pezzi. Aggiungete il caviale di tobiko ad ogni rotolo e cospargete con spicy mayo e aggiungete semi di sesamo nero.

SUSHI ROLL SPESSO

Ingredienti: Nori, zenzero rosso, riso per sushi, aceto per sushi, aromatizzati shiitake e Kanpyo, Tamagoyaki, mitsuba, unagi, cetrioli persiani / giapponesi, Sakura Denbu

Prendete tutti gli ingredienti. Preparate Tezu (l'acqua e l'aceto per bagnare le mani) mescolando ¼ tazza d'acqua e 2 cucchiai d'aceto di riso. Tutte le ricette di rotoli in stile Futomaki utilizzano le foglie intere di nori. Si mette nori con lato ruvido su makisu (se avete comprato le foglie di nori a metà, potete usarne due alla volta). Applicare il riso su tutta la foglia, lasciando circa 2 cm sopra. Vi raccomando di mettere ingredienti da tenere davanti, e Sakura Denbu e shiitake sopra, in modo che i pezzi non cadano quando arrotolate il sushi. Piegate la foglia di nori dal basso (con il riso per sushi), premendo verso il basso con un tappetino di bambù finché non arrotolate l'intero sushi. Aiutate con le dita mantenendo gli ingredienti. Aggiungete qualche goccia d'acqua sulla foglia di nori e arrotolate! Tagliate il sushi in 10 o 12 pezzi (a seconda della vostra capacità di manipolare con il coltello e della misura desiderata dei roll) e metteteli su un piatto.





iSottcom



isottcom@gmail.com

