

# ***Salmone in salsa teriyaki su riso al cocco***



**Domo arigato - molte grazie - per questa delizia asiatica andiamo in Giappone! Abbiamo del salmone teriyaki, servito con riso al gelsomino aromatizzato con latte di cocco e scaglie di cocco.**

La popolare salsa teriyaki è originaria della cucina giapponese. La parola teriyaki è una combinazione delle parole «brillare» (teri) e «grigliare/brasare» (yaku). La salsa ottiene la sua lucentezza dalla bollitura di ingredienti come la salsa di soia, il mirin (vino di riso) e lo zucchero. La si può acquistare in molti posti, ma è molto facile prepararla da soli, in modo da determinarne non solo il gusto, ma anche la consistenza: noi la preferiamo sciropposa, quindi bella densa. Più amido di mais si usa e più a lungo si fa sobbollire la salsa teriyaki, più densa diventa.

Per il più popolare [Pollo teriyaki](#) c'è già una ricetta sul sito web di Denner, con tanto di video tutorial.

## **Salsa**

- 1 dl di salsa di soia a ridotto contenuto di sale
- 1,4 dl di mirin
- 1 dl d'acqua
- 4 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiaini di semi di sesamo, più un po' di sesamo per guarnire (nero o bianco non importa)
- 1 spicchio d'aglio, tagliato in tre parti
- 4½ cucchiaini di amido di mais, sciolti in 30 ml di acqua fredda

## **Riso al cocco**

- 200 g di riso al gelsomino
- 1 cucchiaino di sale
- 2 dl di latte di cocco
- 1½ dl di acqua
- 3 cucchiai colmi di cocco grattugiato

## **Salmone**

- 4 filetti di salmone con pelle da 150 g ciascuno
- Poca farina

- 4 cucchiaini di olio di sesamo
- 1 cipollotto, la parte verde tagliata a rondelle

### Salsa

1. Portare a ebollizione la salsa di soia, il mirin, l'acqua, lo zucchero di canna, il miele, i semi di sesamo e l'aglio, quindi ridurre il calore e lasciare sobbollire per 10 minuti.
2. Aggiungere l'amido di mais e continuare a cuocere a fuoco lento fino a quando la salsa non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Rimuovere [\[UD1\]](#) i pezzi d'aglio prima di servire.

### Riso al cocco

1. Mettere il riso in una pentola, lavarlo con acqua e scolarlo. Ripetere l'operazione due volte.
2. Portare a ebollizione brevemente tutti gli ingredienti tranne il cocco grattugiato, mescolare. Abbassare il calore al minimo, in modo che l'acqua sobbolla leggermente, e chiudere con il coperchio.
3. Far sobbollire dolcemente per 15 minuti, senza mescolare e senza sollevare il coperchio.
4. Togliere la padella dal fuoco e lasciare gonfiare il riso per altri 15 minuti con il coperchio, senza mescolare.
5. Sgranare con cura il riso con una forchetta e aggiungere mescolando il cocco grattugiato.

### Salmone

1. Sciacquare i filetti di salmone, asciugarli con carta da cucina e passarli nella farina.
2. Solo quando tutto il resto è pronto, friggere il pesce in olio di sesamo da entrambi i lati. Ridurre notevolmente il calore e continuare a friggere i filetti da entrambi i lati per circa 2 minuti ciascuno. Se si ha un termometro da cucina, inserirlo al centro del pesce e cuocere finché non raggiunge i 58 gradi.
3. Togliere il pesce dalla padella, irrorare con la salsa teriyaki e guarnire con la parte verde del cipollotto.

Si accompagna bene ai broccoli cotti al vapore in poca acqua salata.

**Tempo di preparazione: circa 50 minuti**

### Pol Caston brut Champagne AOC

Giallo oro brillante. Nota fresca di lievito accompagnata da profumi esotici. In bocca svela un perlage fine, ben integrato e persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

