

## ***Sushi con Mini Bambini Mozzarella***



***Fino a 30  
minuti.***



***Normale***



***Vegetariano***



### ***Zubereitung***

1. Sciacquare il riso per sushi e metterlo in una padella o in un cuociriso con 270 ml di acqua, un po' di olio di sesamo e olio di lime, coprire e cuocere a fuoco lento.
2. Immergere le alghe per sushi in acqua e disporle su una stuoia di bambù.
3. Lasciare evaporare il riso finito su un vassoio, condirlo con sale, pepe, olio di lime, aceto di sushi e olio di sesamo e distribuirlo sulle foglie di alga.
4. Spruzzare la Mozzarella Bambini Mini di Goldsteig con il limone, posizionarla sopra il riso e condirla con i pomodori secchi tritati e il wasabi.
5. Arrotolare strettamente.

### ***Zutaten***

- 200 g di riso per sushi
- 4 pezzi di alghe per sushi
- 1 confezione di Mozzarella Mini GOLDSTEIG Bambini
- Wasabi (rafano verde)
- Olio di arachidi
- Aceto per sushi
- Olio di sesamo
- Olio di lime
- sale, pepe
- pomodori secchi

