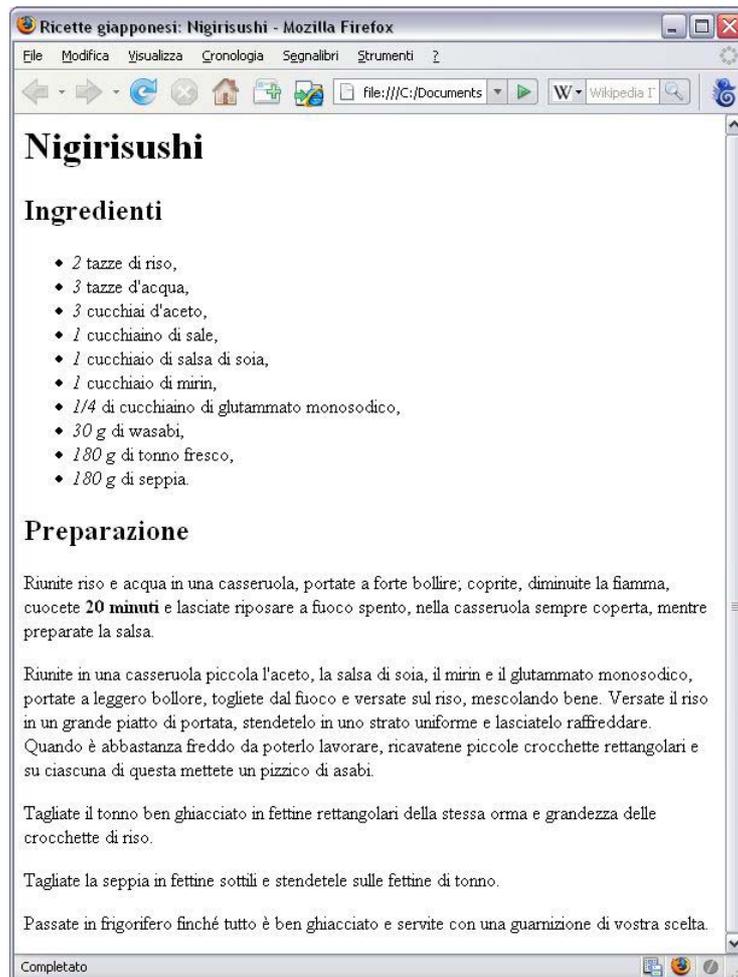


## Esercizio 5

Creare il file `ricetta.htm` contenente la ricetta del Nigirisushi. Il testo è contenuto nel file `testo_ricetta.txt`.

Gli ingredienti della ricetta devono essere riportati in una lista non ordinata, le quantità specificate per ogni ingrediente devono essere enfatizzate, mentre i tempi di cottura devono essere scritti in grassetto.

## Soluzione



Ricette giapponesi: Nigirisushi - Mozilla Firefox

File Modifica Visualizza Cronologia Segnalibri Strumenti ?

file:///C:/Documents W Wikipedia I

# Nigirisushi

## Ingredienti

- 2 tazze di riso,
- 3 tazze d'acqua,
- 3 cucchiaini d'aceto,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 cucchiaio di salsa di soia,
- 1 cucchiaio di mirin,
- 1/4 di cucchiaino di glutammato monosodico,
- 30 g di wasabi,
- 180 g di tonno fresco,
- 180 g di seppia.

## Preparazione

Riunite riso e acqua in una casseruola, portate a forte bollire, coprite, diminuite la fiamma, cuocete **20 minuti** e lasciate riposare a fuoco spento, nella casseruola sempre coperta, mentre preparate la salsa.

Riunite in una casseruola piccola l'aceto, la salsa di soia, il mirin e il glutammato monosodico, portate a leggero bollore, togliete dal fuoco e versate sul riso, mescolando bene. Versate il riso in un grande piatto di portata, stendetelo in uno strato uniforme e lasciatelo raffreddare. Quando è abbastanza freddo da poterlo lavorare, ricavate piccole crocchette rettangolari e su ciascuna di questa mettete un pizzico di asabi.

Tagliate il tonno ben ghiacciato in fettine rettangolari della stessa orma e grandezza delle crocchette di riso.

Tagliate la seppia in fettine sottili e stendetele sulle fettine di tonno.

Passate in frigorifero finché tutto è ben ghiacciato e servite con una guarnizione di vostra scelta.

Completato