

SECONDI PIATTI

Crepes sfrigolanti di Saigon

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



1 ½ cucchiaino di curcuma in polvere

1 cucchiaino di zucchero

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di polvere di curry

meglio del tipo Vietnamita "Golden Bells"

4 scalogni tagliati a rondelle

PREPARAZIONE

1 Per cuocere i fagioli mung:

Immergete i fagioli in acqua per circa 2 ore, scolateli e metteteli in una ciotola che sopporti il calore. Mettete la ciotola in una vaporiera di bamboo o su di una griglia per cottura al vapore in un wok o in una casseruola, riempite la casseruola d'acqua a 2 cm dal fondo della griglia, coprite e portate l'acqua ad ebollizione, quindi abbassate il fuoco. Cuocete, in questo modo, al vapore per circa 15 minuti o fino a quando i fagioli saranno morbidi.

Per la pastella:

Mettete la farina di riso, il latte di cocco, l'acqua, la curcuma, lo zucchero, il sale, la polvere di curry (se ne volete usare) e gli scalogni in una ciotola e miscelate il tutto in modo tale che gli ingredienti si amalgamino, assicurandovi che non ci siano grumi e metteteci da parte il composto.

Per il ripieno:

In una piccola ciotola, miscelate la carne di maiale o di pollo con il sale e il pepe, una spruzzata di salsa di pesce e un pizzico di zucchero e lasciatela marinare per circa 15 minuti.

Scaldate, ora, 1 cucchiaio d'olio in una padella da 20cm di diametro a fuoco medio-alto. Aggiungetevi 1/6 della cipolla, la carne di maiale e i gamberetti e mescolate il tutto fino a che sia fragrante (circa 15 secondi).

Sbattete bene la pastella e versatene ½ tazza scarsa nella padella. (Se ne usate troppa il

centro della crepes ci metterà più tempo a cuocere).

Distribuite, con movimento circolare, la pastella sulla superficie della padella, quindi versate una cucchiata di fagioli mung su di un lato della crepe.

Ora amucchiate circa 1 tazza di germogli di fagiolo e alcuni funghi sullo stesso lato della crepe, più vicino al centro che al bordo e riducete leggermente il fuoco.

Coprite la padella e cuocete fino a che i bordi della crepe si stacchino dai lati della padella (circa 4-5 minuti).

Riducete, ora, il fuoco al minimo, scoperchiate la padella e cuocete la crepe fino a che diventi croccante e la carne di maiale e i gamberetti siano cotti (2-3 minuti).

Infilate una spatola sotto la crepe per assicurarvi che la superficie sottostante sia cotta, altrimenti cuocete per altri 2 minuti.

Alzate, ora, il lato della crepe senza farcitura e piegatela sopra il ripieno. Usando una spatola spostate delicatamente la crepe in un grosso piatto da portata.

Pulite velocemente la padella e fate, seguendo lo stesso procedimento, le crepes rimanenti, assicuratevi di ungere con dell'olio la padella prima di iniziare con la crepe successiva.

Se avete due padelle uguali potrete preparare 2 crepes alla volta.