

ANTIPASTI E SNACK

Involtini all'uovo Thai

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



½ cucchiaino di sale

½ cucchiaio di peperoncino ben pestato

2 cucchiaini di farina di tapioca miscelati in

2 cucchiai d'acqua

PREPARAZIONE

- 1 Immergete i noodles in acqua fino a che diventino morbidi, quindi tagliateli in pezzettini. Miscelate insieme la carne di maiale macinata, l'uovo, il cavolo, le carote, i funghi, il pepe e la salsa di soia, quindi incorporatevi i noodles e miscelate bene.

Friggete l'aglio in 3 cucchiai di olio, quindi aggiungetevi il composto di carne di maiale e noodles. Soffriggete fino a che il composto diventi pressoché secco, quindi mettete da parte e fate raffreddare.

Mettete un cucchiaino di ripieno su di un foglio di pasta all'uovo, piegate il foglio sopra il ripieno e piegate per mezzo giro, chiudete l'estremità del foglio e arrotolate il tutto, sigillando il foglio con della pasta.

Friggete l'involentino in abbondante olio vegetale a fuoco basso fino a che diventi croccante e dorato. Servite gli involtini con salsa, cetriolo affettato e foglie di basilico dolce.

Preparate ora la salsa d'accompagnamento, miscelate l'aceto, l'acqua, lo zucchero, il sale ed il peperoncino, portate il tutto ad ebollizione e aggiungete un pochino di farina nell'acqua, fate bollire per poco tempo, quindi rimuovete dal fuoco.