

ANTIPASTI E SNACK

Involtini alla salsiccia cinese e Jicama - tubero

LUOGO: Asia / Cambogia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 pezzi di salsiccia cinese
- 2 uova sbattute
- ½ Jicama (tubero) sbucciato e tagliato alla julienne
- 1 carota sbucciata e tagliata alla julienne
- 1 spicchio d'aglio sminuzzato
- 2 cucchiaini di gamberetti essiccati immersi in acqua
- sciacquati e scolati
- carta di riso
- lattuga romana o a scelta lavata e asciugata
- un pugno di foglie di basilico dolce lavate e asciugate
- 1 cucchiaio d'olio
- una grossa ciotola di acqua tiepida per ammorbidire la carta di riso

PREPARAZIONE

1 Cuocere al vapore o lessare le salsicce cinesi, quando sono cotte, rimuovere la pelle e affettarle finemente. Metterle da parte. Usando il mortaio ed il pestello schiacciare i gamberetti essiccati oppure metterli in un piccolo mixer e tritarli finemente. Quando sono pronti metterli da parte.

Scaldare una padella antiaderente, aggiungere l'olio e l'uovo sbattuto.

Cuocere l'uovo a frittata, rimuoverlo dalla padella e tagliarlo a strisce, metterlo da parte.

Usare la stessa padella, aggiungere l'aglio, il Jicama e la carota. Saltare abbastanza per far ammorbidire il Jicama. Aggiungere i gamberetti, rimuovere la verdura dal fuoco e mettere da parte.

Prendere un pezzo di carta di riso e immergerla molto dolcemente nell'acqua tiepida.

Stendere il foglio di carta di riso inumidito su di un tagliere o su di un piatto.

Mettere qualche fetta di salsiccia ad un'estremità del foglio di riso. Mettere qualche fetta d'uovo, la verdura saltata e cospargere con lattuga e foglie di basilico dolce.

Piegare il foglio di riso sopra il ripieno, arrotolare come per un involtino primavera.

Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.