

ANTIPASTI E SNACK

## Involtini di maiale

LUOGO: Asia / Cambogia

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



### INGREDIENTI

- 225gr di cotenna di maiale cotta e sminuzzata
- ½ kg di carne di maiale magra tagliata in 4 pezzi
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- ¼ tazza di riso crudo o 4 cucchiaini di polvere di riso tostato
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- ½ cucchiaino di sale
- 1 tazza d'acqua
- 4 tazze di misto d'erbe a piacere (menta, germogli di soia o cilantro)
- 1 confezione di carta di riso

### PREPARAZIONE

- 1 Tostare il riso crudo fino a doratura e polverizzarlo. Metterlo da parte. Immergere la

cotenna di maiale in acqua tiepida, sciacquarla e ripetere diverse volte quindi scolarla e tagliarla a cubetti e metterla da parte.

Marinare la carne di maiale con aglio, salsa di soia e sale e metterla da parte. Scaldare la padella fino a che è calda, aggiungere l'olio e la carne di maiale. Cuocere fino a che la carne prende colore quindi aggiungere 1 tazza d'acqua. Sobbollire fino a che la carne s'ammorbidisca, quindi rimuovere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Affettare la carne molto finemente alla julienne e metterla in una ciotola. Aggiungere la cotenna di maiale tagliata a pezzetti, la polvere di riso tostato alla carne cotta e miscelare bene.

- 2** Inumidire il foglio di riso con acqua tiepida su entrambi i lati e metterlo su di un piatto. Prendere un po' della carne con un cucchiaino e disporla nel centro del foglio di riso. Aggiungere il misto d'erbe e avvolgere il ripieno come in un involtino primavera. Ripetere fino ad esaurimento del ripieno. Servire freddi con salsa dolce di pesce.