

PRIMI PIATTI

Involtini di riso dolce ripieni

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



2 TAZZE DI RISO DOLCE, 2 TAZZE DI
LATTE DI COCCO, 1 FOGLIA DI SALAM,
1/2 CUCCHIAINO DI SALERIPENO DI
POLLO

3/4 tazza di pollo crudo disossato tagliato a pezzettini

1/4 tazza di latte di cocco

1 cucchiaino di coriandolo

2 spicchi d'aglio affettati

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiaini di olio d'arachidi o di mais

1 cucchiaino di sale

1 pezzo di jeruk purut (scorza di lime) o di buccia di limone

1 foglia di salamRipeino di manzo

PREPARAZIONE

1 Lavate il riso in acqua fredda diverse volte e scolatelo. Portate ad ebollizione il latte di cocco con il riso, la foglia di salam e il sale quindi rimuovete dal fuoco. Lasciate riposare coperto per 30 minuti. Rimuovete il riso, mettetelo su di un quadrato di foglia di banano e cuocete al vapore per 30 minuti, quindi fatelo raffreddare.

Per il ripieno di pollo:

combinare il pollo e il latte di cocco e frullate il tutto fino ad ottenere una consistenza granuolosa. Tritate insieme il coriandolo, l'aglio e lo zucchero e fruggete nell'olio per 1 minuti. Aggiungete, quindi, il pollo, il sale, la scorza di lime e la foglia di salam. Friggete per circa 5 minuti o fino a che il pollo sia leggermente dorato e asciutto. Scartate la scorza di lime e la foglia di salam.

Per il ripieno di manzo:

Tritate insieme il coriandolo, l'aglio e lo zucchero e frigeteli per un minuti in olio. Aggiungete il manzo, la scorza di lime, la foglia di salam, il sale e il latte di cocco. Cuocete a fuoco medio per circa 5 minuti o fino a che il manzo sia leggermente dorato. Scartate la scorza di lime e la foglia di salam e qualsiasi liquido di cottura.

Assemblaggio degli involtini:

Mettete metà del riso nel centro di una foglia di banano e appiattitelo con le dita fino ad ottenere un rettangolo di circa 1/4 di cm di spessore. Il riso è colloso e il processo sarà agevolato se ungerete le dita con un po' d'olio. Cospargete metà del ripieno di pollo o di manzo lungo la parte centrale del rettangolo di riso da un'estremità all'altra. Quindi piegate entrambi i lati del foglio l'uno verso l'altro per la lunghezza schiacciando fermamente creando un rotolo di circa 4 cm di diametro. Sigillate le estremità del foglio per tenere ben saldo l'involantino. Ripetete con gli ingredienti rimanenti così da fare un secondo involtino.

Gli involtini di riso possono essere serviti immediatamente o possono essere messi in frigorifero fino a 2 giorni prima di essere serviti. Per servirli dovrete rimuovere gli involtini dalla foglia di banano e affettarli in pezzi spessi 2 cm. Questo piatto può essere

servito a temperatura ambiente.