

ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera Khmer Krom di maiale

LUOGO: [Asia](#) / [Cambogia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1/2kg di maiale macinato
- 4 spicchi d'aglio sminuzzati
- 2 tazze di cipolle tritate
- 2 tazze di cavolo sminuzzato
- 1 tazza di carote sminuzzate
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero a piacere
- 1 confezione (25 pezzi) di pasta per involtini primavera
- 1 bianco d'uovo

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, miscelare il maiale tritato, l'aglio, la cipolla con lo zucchero e la salsa di pesce. Aggiungere le carote, il cavolo, la salsa soia, il sale e il pepe nero alla carne. Miscelare bene e mettere da parte.

Estrarre un foglio di pasta per involtini primavera, disporlo su di un tagliere o su di un piatto, mettere un cucchiaio di ripieno ad un'estremità della sfoglia. Avvolgere il ripieno saldamente e sigillare l'involantino con il bianco d'uovo. Continuare a fare involtini fino ad esaurimento del ripieno.

Scaldare 6 tazze di olio ad alta temperatura. Quando l'olio è caldo abbassare il fuoco e immergere un involtino a volta.

2 Girare gli involtini frequentemente e friggerli fino a doratura. Rimuoverli e metterli su di un foglio di carta assorbente. Servirli caldi con salsa dolce di pesce.

NOTE

Questa ricetta si accompagna bene con gli spaghetti di riso, con altri involtini e con ricette a base di gamberetti.