

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini primavera Khmer Krom di manzo

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

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



## INGREDIENTI

- ½ kg di manzo magro tritato
- 1 tazza di radici di Jicama (tubero)
- 1 tazza di cipolle gialle affettate
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di salsa d'ostrica
- 1 cucchiaino di amido
- ¼ cucchiaini di pepe nero
- 1 albume d'uovo
- 6 tazze d'olio
- 1 confezione da 50 pezzi di pasta per involtini primavera

# PREPARAZIONE

**1** Innanzitutto miscelare il manzo macinato con l'aglio, la cipolla e il jicama in una grossa ciotola. Condire la carne con lo zucchero, la salsa di soia, la salsa di ostriche, la salsa di pesce e il pepe nero. Aggiungere l'amido e miscelare bene. Mettere da parte.

Separare ciascun foglio e mettere il preparato di carne nella parte finale del foglio di pasta, avvolgerlo saldamente e sigillare con il bianco d'uovo. Continuare fino ad esaurimento del ripieno.

Scaldare 6 tazze di olio a temperatura elevata. Quando l'olio è caldo, abbassare a media temperatura e mettere un involtino primavera per volta. Girare gli involtini frequentemente e friggerli fino a doratura.

**2** Rimuovere e scolarli su di un foglio di carta assorbente. Servirli caldi con salsa dolce di pesce.

## NOTE

Questo tipo d'involentini vengono serviti nelle famiglie bene o in particolari celebrazioni. A causa dell'alto costo del manzo, questi involtini sono considerati un lusso.