

ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera Khmer Krom di pollo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- SFOGLIE PER INVOLTINI PRIMAVERA
confezione (25 pezzi) - 1
- CARNE MACINATA DI TACCHINO o pollo
- 250 gr
- CAVOLO tritato - 2 tazze
- CAROTE sminuzzate - 1 tazza
- CIPOLLE tritate - 1 tazza
- SALSA DI PESCE 1 cucchiaio da tavola
- SPICCHIO DI AGLIO tritati - 3
- SALSA DI SOIA 1 cucchiaio da tavola
- ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
- PEPE NERO ½ cucchiaini da tè
- ALBUME 1
- OLIO DI SEMI PER FRITTURA 6 tazze

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il cavolo, la carota, la cipolla e l'aglio con la carne macinata in una grossa ciotola.



- 2 Condite con salsa di pesce, salsa di soia, zucchero e pepe nero.





- 3 Estraete dolcemente un foglio di pasta per involtini primavera separandolo dagli altri. Mettere un foglio su di un tagliere o su di un piatto, prendere un cucchiaino del ripieno marinato e collocatelo ad un'estremità della pasta.



- 4 Piegare due lati opposti del foglio di pasta per involtini e arrotolatelolo partendo da un lato non ancora piegato.

In questo modo avrete la sicurezza che il ripieno non fuoriesca dalle estremità dell'involentino.

Sigillate l'involentino con una spennellata di bianco d'uovo.



5 Scaldare molto bene l'olio in un'ampia padella.

Quando l'olio è caldo abbassate la temperatura e friggete gli involtini primavera fino a doratura.



6 Rimuovete gli involtini ed adagiateli su di un foglio di carta assorbente a scolare l'olio in eccesso.

Serviteli caldi con lattuga, menta o un misto d'erbe e la salsa dolce di pesce.