

ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- 1/2kg di maiale macinato
- 2 cipolle sminuzzate
- 4 spicchi d'aglio tritati
- 2 tazze di radici di taro
- 1 tazza di carote spezzettate
- 1 tazza di cavolo spezzettato
- ½ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaio di salsa di pesce
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 albume d'uovo
- 6 tazze d'olio
- 1 piccola confezione di fagioli immersi in acqua scolati e sminuzzati
- 1 confezione (25 pezzi) di pasta per involtini primavera

PREPARAZIONE

1 Miscelare la carne con l'aglio, la cipolla, il sale, la salsa di pesce, lo zucchero ed il pepe nero in una ciotola ampia. Aggiungere le carote, il cavolo, il taro e i fagioli. Miscelare bene e lasciar riposare.

Avvolgere la carne nella pasta per involtini e sigillarla con l'albume.

Scaldare l'olio in una padella ampia a temperatura media. Quando l'olio è caldo, immergervi gli involtini fino a doratura.

2 Rimuovere gli involtini e metterli a scolare su di un foglio di carta assorbente. Servirli caldi con lattuga, un misto d'erbe e salsa di pesce.