

ANTIPASTI E SNACK

Involtini vegetariani Khmer Krom

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- 2 pezzi di tofu solido
- 16 pezzi di carta di riso
- 2 tazze di spaghetti di riso
- 1 cetriolo sbucciato e tagliato della stessa lunghezza delle 16 fette di tofu
- 2 tazze di lattuga tritata
- 1 tazza di foglie di menta tritate
- 2 cucchiaini di olio
- una ciotola di acqua tiepida per ammorbidire la carta di riso

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare una padella antiaderente, quando è ben calda aggiungere l'olio e metterci il tofu. Imbiondire da entrambi i lati il tofu, rimuovere dal fuoco quando è pronto. Tagliare il pezzo di tofu in 8 pezzi e metterlo da parte. Prendere un pezzo di carta di riso e stenderlo su di un piatto o su di un tagliere.

Ammorbidire le dita con dell'acqua e passarle dolcemente sopra la carta di riso.

Quando la carta di riso s'è ammorbidita, prendere una fetta di tofu e metterla su un'estremità del foglio di riso. Coprire il tofu con il cetriolo, con degli spaghetti di riso, la lattuga sminuzzata e la menta.

Piegare il foglio di riso a coprire il ripieno. Arrotolatelo dolcemente come per un involtino primavera. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Servire con salsa di soia dolce.