

ANTIPASTI E SNACK

Mini-involtini primavera

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



200GR DI PASTA PER INVOLTINI
PRIMAVERA, 2 CUCCHIAINI DI FARINA
COMUNE, 2 CUCCHIAINI D'ACQUA,
OLIO D'ARACHIDI PER
FRITTURA. RIPIENO

250gr di maiale tritato

1 piccola carota grattugiata

2 cucchiaini di salsa di pesce

2 scalogni tritati

170gr di polpa di granchio in scatola

230gr di gamberi tritati

50gr di spaghetti di fagioli (immersi in
acqua e tritati)

2 cucchiaini di farina di grano

1 cipolla media tritata

½ cucchiaino di olio di sesamo. Salsa

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la carne di maiale tritata con gli altri ingredienti per il ripieno in una grossa ciotola. Miscelare bene finché l'impasto non sia omogeneo. Avvolgere dei cucchiari di ripieno con la pasta in modo da creare dei pacchettini, sigillare le estremità con farina mista ad acqua. Friggere gli involtini primavera finché non siano dorati. Rimuovere e far colare l'olio in eccesso su di un foglio di carta da cucina. Servire con la salsa. Preparare la salsa combinando tutti gli ingredienti finché lo zucchero si sia sciolto completamente.