

ANTIPASTI E SNACK

Pasta farcita di carne

LUOGO: Asia / Cambogia

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



LA PASTA

- 1 tazza di farina comune
- $\frac{1}{4}$ tazza d'acqua
- $\frac{1}{4}$ tazza d'olio
- $\frac{1}{4}$ tazza d'acqua
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino di saleIl ripieno

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti per fare la pasta in una ciotole e miscelarli insieme. Mescolate bene e dividete l'impasto in 10 palline.

In un'altra ciotola versate la carne di maiale macinata, l'aglio e la cipolla e miscelare bene.

Condire la carne macinata con zucchero, sale, salsa di pesce e pepe nero e mescolare bene.

Stendere ogni pallina d'impasto a mano e schiacciatela tra i palmi delle mani per renderla piatta e a forma circolare.

Per farcire la pasta è necessario spennellare i bordi di ogni disco con del bianco d'uovo. Usate un cucchiaino per prendere il quantitativo giusto di ripieno da collocare al centro del disco di pasta.

Piegare la pasta a metà a forma di mezza luna e schiacciare con una forchetta i bordi per sigillarla. Ripetere la procedura fino a che la pasta sia finita.

Scaldare 6 tazze di olio in una padella a temperatura alta. Quando l'olio è bollente diminuite la temperatura. Versate uno a uno i ravioloni nell'olio e friggeteli. Non friggetene molti alla volta. Cuocete fino a doratura e rimuoveteli disponendoli su di un piatto con della carta assorbente per drenare l'olio in eccesso.

2 Serviteli come snack o antipasto. Si possono servire sia caldi che tiepidi.

NOTE

Si tratta di una crosta di pasta ripiena di carne di maiale marinata frita. Questa ricetta è originaria di Prey Norko (Saigon). Si può sostituire la carne di maiale macinata con quella di tacchino o con la polpa di gamberi.