

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini alla vietnamita

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Vietnam*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Involtini alla vietnamita, ne troverete davvero una varietà in giro per il web di più autentici e di molto meno autentici. Noi abbiamo provato, grazie a ricerche approfondite, a riproporre il vero involtino vietnamita che è ben diverso dal più famoso involtino primavera cinese ma è allo stesso tempo molto più fresco e in un certo senso più ricco.

La preparazione di questi involtini è un po' complessa, è necessario prepararsi gli ingredienti in anticipo, ma il risultato sarà sicuramente all'altezza della fatica e delle aspettative.

## INGREDIENTI

SFOGLIE PER INVOLTINI PRIMAVERA 20  
SPAGHETTINI DI RISO 100 gr  
CETRIOLI 2  
BOK CHOY oppure insalata iceberg - 1

## PER LA PANCETTA

PANCETTA FRESCA 400 gr  
CHIODI DI GAROFANO 4  
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè  
SALE

## PER I GAMBERI

GAMBERI 20  
OLIO VEGETALE 2 cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE

## PER LA SALSA D'ARACHIDI

OLIO VEGETALE 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALSA HOISIN 2 cucchiaini da tavola

BRODO DI CARNE di cottura della  
pancetta - 1 mestolo

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

BURRO DI ARACHIDI 1 cucchiaino da  
tavola

ARACHIDI TOSTATE

PEPERONCINO VERDE

## PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la pancetta eliminando la cotenna. Mettetela in una pentola con dell'acqua, aggiungete i chiodi di garofano, il pepe in grani, del sale grosso, coprite con un coperchio, accendete il fuoco e lasciate cuocere per circa un'ora.





2 In un pentolino scaldate l'olio di semi per la salsa d'arachidi, tritate l'aglio ed aggiungetelo

al pentolino.



**3** Quando l'aglio inizia a soffriggere, aggiungete la salsa hoisin e mescolate.



**4** Aggiungete il mestolo di brodo della pancetta e mescolate nuovamente.



**5** Unite lo zucchero, la salsa d'arachidi, mescolate e lasciate cuocere per pochi minuti, giusto per amalgamare e far cuocere insieme tutti gli ingredienti.





**6** Mettete da parte la salsa e ultimandola con delle arachidi tostate e dei peperoncini verdi tritati.





- 7** In una padella, preferibilmente in ferro, scaldate dell'olio di semi insieme a due spicchi d'aglio in camicia.



- 8** Togliete le teste ai gamberi ed uniteli alla padella per rosolarli su entrambi i lati fino a cottura. Insaporiteli con sale e pepe.





9 Prendete il maiale ed affettatelo molto sottilmente.





- 10** Lavate il cetriolo, spuntatelo ed utilizzate le punte per strofinare la parte tagliata, in questo modo eliminerete la parte amara del cetriolo.

Tagliatelo in tranci ed affettate ciascuno in fettine sottili.



- 11** Sgusciate i gamberi, tagliateli a metà come fossero panini, rimuovete il budellino nero e metteteli da parte insieme ai cetrioli.



**12** Cuocete gli spaghetti di riso in acqua bollente salata per un paio di minuti, scolateli e passateli in acqua fredda. Quando si saranno freddati scolateli del tutto e metteteli da parte.





- 13** Confezionate, ora, gli involtini: prendete una sfoglia per involtini, bagnatela in acqua e stendetela sul piano di lavoro.



- 14** Disponete una foglia di bok choy nella parte della sfoglia più vicina a voi. Aggiungete il cetriolo e una fettina di maiale.



**15** Procedete, quindi, con i gamberi e gli spaghetti di riso e arrotolate l'involto ripiegando verso l'interno le due estremità di destra e sinistra mentre arrotolate.

Proseguite allo stesso modo con tutte le sfoglie.





**16** Serviteli con la salsa d'arachidi e consumateli avvolgendoli con una foglia di bok choy ed intingendoli nella salsa.

