ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera ai gamberi senza glutine

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

Gli **involtini primavera ai gamberi** sono fra gli antipasti di mare più gettonati dei ristoranti cinesi perché sono una vera leccornia: croccanti fuori e morbidi dentro, pieni di golosi gamberetti con tante verdurine colorate, sono davvero irresistibili!

Puoi comunque realizzarli facilmente in casa seguendo la nostra ricetta: per farlo nel modo più veloce e semplice ti conviene acquistare gli appositi fogli o la pasta phillo già pronta, che sono già molto sottili e assicurano la giusta consistenza.

Tuttavia, noi oggi te li proponiamo con la carta di riso, priva di glutine e molto sottile, che dona agli involtini primavera una consistenza davvero

speciale!

Ecco come prepararli.

Sta arrivando il Natale! Ecco dei meravigliosi antipasti da cucinare per parenti e amici!

Speciale antipasti di Natale

INGREDIENTI

CARTA DI RISO 8

GAMBERI 250 gr

CAROTE 1-2 carote - 200 gr

PORRI o 3 cipollotti - 2

CAVOLO CAPPUCCIO 200 gr

ACETO DI RISO 15 ml

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

SALSA DI SOIA 30 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Ripulisci i gamberi privandoli di testa, carapace e midollino nero, poi sciacquali per bene.

2 Ripulisci le verdure: taglia i porri a listarelle, pela le carote e taglia anch'esse a listarelle sottili.

3 Taglia a listarelle anche il cavolo.

Fai rosolare i porri in un wok o in padella.

4 Aggiungi le carote e, dopo qualche minuto, la verza.

5 Insaporisci con un po' di zenzero in polvere e infine unisci i gamberi.

6 Sfuma con l'aceto di riso e, dopo qualche minuto, con la salsa di soia.

Aggiungi un pizzico di sale solo se necessario.

Quando il sughetto si addensa, spegni il fuoco.

7 Metti a scolare il tutto in un colino per una decina di minuti: togliere la parte liquida è importante per non fare ammollare l'involucro esterno.

Se utilizzi la carta di riso, passala sotto l'acqua (un foglio alla volta) per farla ammorbidire.

8 Metti il condimento sull’estremità vicino a te e gira quella parte del foglio su se stessa fino a sigillare il ripieno.

9 Ripiega le due parti laterali su se stesse e poi avvolgi l'involtino.

Procedi così fino a completamento degli ingredienti.

Metti a scaldare 2-3 dita d'olio in un wok o una padella e friggi gli involtini fino a doratura.

Poggiali man mano su carta assorbente e servi subito, accompagnati da salsa agrodolce o salsa di soia!