

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di gamberetti

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- ½ kg di gamberetti freschi medi o grandi sgusciati
- 2 tazze di spaghetti di riso cotti
- 2 tazze di lattuga fresca sminuzzata
- 1 tazza di foglie di menta fresche sminuzzate
- 10 gambi di erba cipollina fresca (facoltativo)
- un rotolo di carta di riso
- 2 tazze di acqua tiepida

PREPARAZIONE

1 Bollire i gamberetti con un po' d'acqua fino a che diventino rossastri. Scolarli, sciacquarli e sgusciarli e metterli da parte.

Mettere 2 tazze di acqua tiepida in una teglia. Prendere un foglio di riso, immergetelo

nell'acqua e toglietelo subito. Mettere il foglio umido su di un tagliere o su di un piatto. Prendere qualche gamberetto e mettetelo su un estremità del foglio di carta di riso, aggiungere degli spaghetti di riso cotti, della lattuga, menta e un gambo di erba cipollina (facoltativo) Piegare e arrotolare il tutto molto saldamente. Ripetere fino ad esaurimento dei gamberetti. Servirli freddi con salsa dolce di pesce.

NOTE

Gli involtini di gamberetti sono l'antipasto più popolare nel Khmer Krom. I gamberetti cotti con una combinazione di spaghetti di riso, lattuga croccante sminuzzata e menta, il tutto avvolto nella carta di riso risulta essere molto gustoso. I fogli di riso venivano fatti con la farina di riso, si faceva un impasto che veniva steso a formare un foglio sottile sulla vaporiera calda fino a che fosse cotto e quindi essiccato al sole fino a che diventassero fogli sottili rigidi.