

ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera Khmer Krom ai gamberetti

LUOGO: [Asia](#) / [Cambogia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- ½ kg di gamberetti di media grandezza sgusciati svenati e sminuzzati
- 2 tazze di taro sminuzzato
- 1 tazza di carote sminuzzate
- ½ tazza di fagioli immersi in acqua tiepida scolati e tritati
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaino di salsa di pesce
- ½ cucchiaino di zucchero
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- 2 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cipolla gialla sminuzzata
- 1 cucchiaio di polvere d'amido
- ½ tazza d'acqua
- 1 confezione di pasta per involtini (50 pezzi)
- 6 tazze d'olio

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i gamberetti, la salsa di soia, la salsa di pesce, lo zucchero, il pepe nero, l'aglio e la cipolla in una grossa ciotola. Miscelare bene. Strizzare l'acqua dal taro e dalle carote. Aggiungere le carote, il taro e i fagioli ai gamberetti marinati. Miscelare bene e mettere da parte.
Miscelare l'acqua con l'amido in una piccola ciotola e mettere da parte.
Prendere un foglio di pasta per involtini, metterla su di un tagliere o un piatto, mettere un cucchiaio del ripieno di gamberetti ad un'estremità della sfoglia e avvolgere il ripieno nell'involantino. Avvolgerlo saldamente e sigillare, alla fine, con l'amido. Continuare a fare involtini fino ad esaurimento del ripieno.
Scaldare 6 tazze di olio ad alta temperatura. Quando l'olio è caldo abbassare il fuoco e immergere un involtino a volta. Girare gli involtini frequentemente e friggerli fino a doratura.
Rimuoverli e metterli su di un foglio di carta assorbente. Servirli caldi con salsa dolce di pesce.