

ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera Khmer Krom di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cambogia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *4 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

SFOGLIE PER INVOLTINI PRIMAVERA

confezione (25 pezzi) - 1

CARNE MACINATA DI TACCHINO o

pollo - 250 gr

CAVOLO tritato - 2 tazze

CAROTE sminuzzate - 1 tazza

CIPOLLE tritate - 1 tazza

SALSA DI PESCE 1 cucchiaino da tavola

SPICCHIO DI AGLIO tritati - 3

SALSA DI SOIA (SHOYU) 1 cucchiaino da
tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

ALBUME 1

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 6 tazze

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il cavolo, la carota, la cipolla e l'aglio con la carne macinata in una grossa ciotola.



- 2 Condite con salsa di pesce, salsa di soia, zucchero e pepe nero.





- 3 Estraete dolcemente un foglio di pasta per involtini primavera separandolo dagli altri. Mettere un foglio su di un tagliere o su di un piatto, prendere un cucchiaino del ripieno marinato e collocatelo ad un'estremità della pasta.



- 4 Piegare due lati opposti del foglio di pasta per involtini e arrotolatelo partendo da un lato non ancora piegato.

In questo modo avrete la sicurezza che il ripieno non fuoriesca dalle estremità dell'involentino.

Sigillate l'involentino con una spennellata di bianco d'uovo.



5 Scaldare molto bene l'olio in un'ampia padella.

Quando l'olio è caldo abbassate la temperatura e friggete gli involtini primavera fino a doratura.



6 Rimuovete gli involtini ed adagiateli su di un foglio di carta assorbente a scolare l'olio in eccesso.

Serviteli caldi con lattuga, menta o un misto d'erbe e la salsa dolce di pesce.