

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini primavera Khmer Krom vegetariani

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



## INGREDIENTI

- 1 confezione di tofu fritto (circa 350gr)  
tagliati alla Julienne
- 2 tazze di taro (tubero) sminuzzato
- 2 tazze di carote sminuzzate
- 2 tazze di cavolo sminuzzato
- 1 tazza di cipolle gialle sminuzzate
- 4 spicchi d'aglio sminuzzati
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di zucchero
- ¼ cucchiaio di pepe nero
- 1 confezione (25 pezzi) di pasta per  
involtini primavera
- ½ tazza d'acqua
- 1 cucchiaio di amido
- 6 tazze d'olio

# PREPARAZIONE

**1** Mettere la radice di taro e le carote in una grossa ciotola, miscelarli e strizzare il liquido aiutandovi con le mani. Aggiungere il tofu, la cipolla e l'aglio. Miscelare bene con le mani. Condire con zucchero, salsa di soia e pepe nero. Lasciar riposare. Miscelare l'acqua con l'amido in una piccola ciotola e metterlo da parte.

Estrarre un foglio di pasta per involtini primavera e metterlo su di un tagliere e mettere un cucchiaino del ripieno di verdura ad un'estremità del foglio di pasta. Avvolgere il ripieno con la pasta saldamente e sigillare il foglio con l'amido e l'acqua. 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 soia.