

ANTIPASTI E SNACK

# Rotoli di fagioli di tofu con maiale e gamberi

---

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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

---



2 cucchiaini di olio di sesamo

1 cucchiaino di polvere di 5 spezie. Fogli

arrotolati d'uovo (è la copertura preferita

alle Mauritius) Ingredienti

## PREPARAZIONE

**1** Setacciare la farina ed il sale in una ciotola. Mischiare bene. Aggiungere l'uovo e l'acqua fredda alla farina. Lavorare la pastella finché si stacchi dalla ciotola. Su di una tavola leggermente infarinata (usare la farina di mais) lavorare la pasta finché diventi soffice e elastica. Coprire l'impasto con carta avvolgente e lasciar riposare per 30 minuti. Dividere in quarti e stendere ciascun pezzo su di una tavola leggermente infarinata (usare la farina di mais) formando dei fogli quadrati di 300mm. Tagliare ciascuna sfoglia in 4 fogli e infarinare con farina di mais. Accatastare su di un piatto. Ripetere con gli altri 3 pezzi di pasta. Usare per fare dei rotoli al posto dei fogli di tofu.

Immergere i fogli di tofu in acqua fredda per circa 4 minuti e finché i fogli siano soffici e flessibili. Sollevare ciascun foglio con entrambe le mani e lasciar scolare. Asciugare l'eccesso d'acqua e mettere su di una larga tovaglietta da thé, una sopra l'altra. Mettere un'altra tovaglietta da thé umida in cima per mantenere i fogli umidi. Questo può essere fatto 2/3 ore prima del tempo.

Immergere i funghi cinesi in acqua calda finché siano soffici. Scolare e tagliare i pezzi più duri del gambo. Tritare i funghi in piccoli pezzi ma grossolanamente. Tritare i gamberi verdi in pezzi molto piccoli con una mannaia cinese. Ripetere il processo di sminuzzamento con l'arrosto di maiale cinese separatamente. Lo sminuzzamento deve avvenire in modo tale che, sia per i gamberi che per il maiale, i pezzetti rimangano attaccati insieme. Tagliare l'aglio cinese a fette molto sottili. Tritare i germogli di bamboo in pezzi molto sottili. Miscelare gli ingredienti della marinatura insieme e gradualmente incorporare i gamberi e il maiale in modo da ottenere una miscela molto umida.

Coprire e lasciar marinare per 5 minuti.

Aggiungere i germogli di bamboo, l'aglio cinese e i funghi tritati. Miscelare bene, incorporare i bianchi d'uovo e la polvere di patata.

Miscelare bene ma non troppo. Dividere il composto in porzioni uguali dello stesso numero dei fogli di tofu.

Prendere un foglio di tofu dalla pila coperta e metterlo su di una superficie piana.

Prendere una porzione del ripieno e arrotolare tra i palmi delle mani facendo prendere la forma di salsiccia. Mettere il ripieno vicino all'estremità finale del foglio di tofu e avvolgere molto stretto. Usando un dito o un pennello, distribuire un po' di albume d'uovo sull'estremità opposta e sigillare il rotolo. Lasciare le due estremità aperte e disporre su di un vassoio, con la giuntura sotto. Coprire il vassoio con un canovaccio inumidito. Ripetere con l'altra porzione di ripieno e i fogli di tofu rimanenti. Non c'è necessità di chiudere le estremità. Disporre i rotoli in una vaporiera con la giuntura in giù e cuocere al vapore per 5 minuti. Lasciar raffreddare, quindi tagliare in fette da 5 cm. Spolverare ciascun rotolo con un po' di farina. Riempire per metà un wok o una friggitrice con olio. Scaldare a 190°C o finché un cubo di pane rafferma si dori in 50 secondi.

Metterci dentro il rotolo gradualmente e friggere per 2/3 minuti o finché diventi del colore del miele. Rimuovere con uno scolapasta e scolare su di un foglio di carta da cucina. Ripetere finché tutti i rotoli siano pronti. Servire con salsa di peperoncino o qualsiasi altra salsa piccante a piacere.