Alessandro Borghese Kitchen Sound, involtini vietnamiti di Gran Torino

borghese-9-23d650c5

INVOLTINI VIETNAMITI
TRATTO DA: GRAN TORINO
(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:
50 g germogli di soia
50 g bamboo
½ porro
1 carota
8 gamberi
8 fogli di carta di riso
Olio extravergine d’oliva q.b.
Sale e aceto q.b.
Peperoncino fresco q.b.
Finocchietto q.b.
Sale nero q.b.

Preparazione:
Taglia il porro e la carota a striscioline, così da creare dei bastoncini.
Fai scaldare in un wok un filo d’olio e fai saltare: le verdure a bastoncino, i germogli, il bamboo e i gamberi sgusciati.
Aggiusta di sale e peperoncino. Sfuma infine con un po’ di aceto.
Nel frattempo prepara la carta di riso, ammollandola in una ciotola con acqua fredda per qualche secondo.

Distendi e tampona i fogli di riso per poi farcirli con il ripieno saltato nel wok.
Chiudi l’involtino e doralo in una padella antiaderente con un filo d’olio, su tutti e quattro i lati, a fuoco lento.
Una volta pronto taglialo a metà, adagialo su un piatto e guarnisci con del finocchietto e del sale nero.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno