

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, ammolandola 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'involantino 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