Involtini primavera vietnamiti con avocado e gamberetti

Descrizione

Gli involtini primavera sono un antipasto classico della cucina vietnamita, dal gusto etnico, ideali per un aperivo tra amici.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min
DIFFICOLTÀ: 3
COTTURA: 0 -
DOSI PER: -

Ingredienti

250 ml di **salsa di soia**
1 cucchiaino di **semi di sesamo**
½ cucchiaino di **olio di sesamo**
12 fogli di **carta di riso**
2 **carote e pelate**
20 g di foglie di **basilico**
20 g di foglie di **menta**
125 g di **gamberi**
1 **avocado** a fettine
30 g di **noci**

Preparazione

1) Mescola la salsa di soia, i semi di sesamo tostati e l'olio di sesamo in una ciotola; metti da parte.
2) In un piatto piano immergi la carta di riso in acqua calda, un pezzo alla volta per reidratare.
3) Posiziona ogni pezzo di carta di riso su una superficie piana.
4) Metti al centro parte della carota grattugiata, basilico, menta, gamberi e avocado.
5) Piega entrambi i lati e arrotola.
6) Ripeti l'operazione con il resto della carta di riso e degli ingredienti.
7) Taglia a metà i rotoli creati con la carta di riso e servi con la salsa preparata.