



Involtini di pasta di riso al vapore con gamberetti

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore 30 Min.
Tempo di riposo 30 Min.
Tempo di cottura 8 Min.
Porzioni 15
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Preparazione

2½ CM di amido di tapioca
200 g di farina di riso
4 CM di farina
1 CT di sale
2 CM di olio vegetale
250 ml di acqua fredda
270 ml di acqua calda

Mescolare amido di tapioca, farina di riso, farina e sale. Aggiungere l'acqua fredda e l'olio vegetale. Irrorare con l'acqua calda e mescolare bene.

Lasciar riposare il composto per 30 minuti.

1 kg di gamberetti, freschi, sguosciati, privati dell'intestino
2 cipollotti
1 carota
olio

Tagliare finemente i cipollotti e la carota.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 100 °C con Cottura a vapore

Ungere bene le teglie rotonde. Per avere uno strato sottile stendere poco impasto sulla teglia, coprendola appena.

Trasferire le teglie sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 100 °C per 1 Min.

Togliere le teglie dalla camera di cottura e farcire con 3 gamberetti ciascuna. Proseguire la cottura a vapore.

Infornare la tortiera

Cottura a vapore 100 °C per 7 Min.

Lasciar raffreddare le crêpe per qualche minuto. Stendere la carota e i cipollotti sui gamberetti. Ripiegare l'impasto in basso e in alto e arrotolarlo fino a ottenere un rotolo.





Ripetere il procedimento fino a quando l'impasto non è terminato. Disporre gli involtini in un piatto di portata e riscaldarli nuovamente per 2 minuti prima di servirli.

Consigli

Maggiore è il numero delle teglie rotonde disponibili, tanto più veloce sarà la preparazione delle crêpe.

Si possono utilizzare anche altre verdure come peperoni o germogli di soia.

Servire con salsa di soia dolce come dip.

Accessori

1–4 teglie rotonde con TopClean ø24 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

