

Involtini di carta di riso a modo mio e le ricette svuota frigo

Oggi mi sono chiesta se una ricetta per quanto gustosa, possa avere solo il potere di invogliare all'assaggio o anche quello di indignare chi la legge.

Mi è già capitato di condividere ricette preparate a modo mio, pur appartenendo a storiche tradizioni e per quanto lo affermassi già nelle prime righe, ho ricevuto qualche commento dai toni accesi per la mia pubblicazione a loro parere poco rispettosa della tradizione. Modificare un piatto a mio parere non significa presunzione, semplicemente a volte si utilizzano gli ingredienti che si hanno a disposizione o adattare la pietanza ai propri gusti personali. Spesso il motivo che mi spinge a discostarmi dalle regole tradizionali è semplicemente la mia inarrestabile voglia di cucinare in piena libertà. Non esistono né una cucina, né un singolo modo di cucinare un ingrediente o un intero piatto. Oggi ho voglia di utilizzare questi fogli di carta di riso scoperti in uno degli ultimi viaggi per semplice curiosità. Ecco allora nascere una ricetta 50 % italiana e 50% asiatica forse, per me è stato un esperimento divertente, Addirittura svuota frigo e per dirla tutta camuffata per incontrare i gusti poco vegetariani di mio marito. Da tutti questi dubbi e queste strambe motivazioni, sono nati questi involtini, divorati caldi in un lampo. Il mio augurio è quello di divertirvi sempre nel cucinare o semplicemente nel mangiare.

INGREDIENTI PER 8 INVOLTINI:

- 8 fogli di carta di riso
- 1 salsiccia
- circa 1 tazza di gamberetti surgelati

- 1/2 barattolo di piselli al naturale
- 2 patate medie
- 1 carota
- 4 cucchiaini di germogli (di fagioli)
- 1 peperoncino jalapeno
- olio per frittura
- sale fino
- salsa agrodolce o teriyaki per condire (facoltative)

PROCEDIMENTO:

Lessare le patate. Intanto togliere la pelle alla salsiccia, ridurla a briciole e saltarla in padella, fino a raggiungere una cottura media. Aggiungere la carota tagliata a pezzetti piccoli e per ultimi i gamberetti anch'essi tagliati a tranci. Proseguire la cottura ancora per qualche minuto.



A fiamma spenta aggiungere i piselli e i germogli entrambi scolati dal liquido di conservazione, le patate lessate e schiacciate e il peperoncino jalapeno (io ho sminuzzato è usato solo la buccia, lasciando i semi per non avere una piccantezza eccessiva, ma regolatevi secondo il vostro gusto).



Amalgamare bene il tutto. A questo punto possiamo preparare gli involtini. Mettere in ammollo i fogli di carta di riso in acqua calda per circa 1/2 minuto, il tanto che basta per renderli morbidi e facili da lavorare. Stenderli uno alla volta sul piano, farcire con circa 2 cucchiaini di ripieno, poi chiudere, piegando verso l'interno prima i lembi laterali del foglio, poi un lato verticale e arrotolare su se stesso in modo da racchiudere bene il ripieno all'interno.



Friggere in olio caldo 1 minuti per lato, lasciare scolare su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e servire caldi con una spolverata di sale fino o se preferite con salse d'accompagnamento come abbiamo fatto noi.