



# 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, sgrassati, 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

