BÁNH TỌM

Ingredienti x 4 persone:
500g gamberi, 500g di patate dolci sale, pepe, 1 cucchiaio di polvere di brodo di pollo, 1 cucchiaino di aglio tritato, olio vegetale per friggere, verdure fresche (lattuga, coriandolo, menta, cetriolo)
Per la pastella:
1 tazza di farina di riso, 2 tazze di farina, 3 tazze di acqua, 1/2 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1/2 cucchiaino di polvere di curcuma, 1 cucchiaino di lievito in polvere.

Procedimento:
Preparare la pastella mescolando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto denso e privo di grumi. Aggiungere l'acqua come ultimo ingrediente per evitare di ottenere un composto troppo liquido. Far riposare per 30 minuti.
Pulire i gamberi e metterli in una ciotola con la polvere di brodo di pollo, l'aglio, sale e e pepe. Mescolare per bene e lasciare riposare per 15 minuti.
Riempire una larga ciotola con dell'acqua e un cucchiaio di sale. Pelare le patate dolci e con una mandolina tagliare delle lunghe fettine sottili. Mescolare bene e togliere tutta l'acqua. Mettere le patate tagliate nella pastella e mescolare fino a quando la pastella abbia ricoperto tutto. Prendere un po' di patate e formare dei piccoli nidi, inserendo un gambero all'interno e friggere in abbondante olio bollente.
Servire con dei vegetali freschi accompagnati dalla salsa Nuoc Cham.

SALSA NUOC CHAM

Ingredienti:
2 cucchiai di salsa di pesce, 2 cucchiai di zucchero, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di succo di lime, 10 cucchiai d'acqua, 2 peperoncini, striscioline di carota per guarnire

Procedimento:
Pelare e tagliare a fettine sottili lo spicchio d'aglio. Unire del peperoncino tritato. In una ciotola mettere lo zucchero, la salsa di pesce, l'acqua e mescolare. Aggiungere l'aglio e il peperoncino tritati e il succo di lime con un po' di polpa . Aggiungere delle striscioline di carota tagliate sottilissime per guarnire.

Per i Bánh Tôm si possono usare anche altri tipi di vegetali come ad esempio le carote. Questa ricetta può essere utilizzata per cene informali o come semplice secondo piatto accompagnato da insalate di verdure fresche.