NEM RAN HA NOI

Ingredienti x 30 rolls:

200 grammi di polpa di granchio, 200 gr di gamberi, sgusciati e puliti, 200 g di carne di maiale tritata, 1 cucchiaio di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di pepe bianco macinato, 1 cucchiaio di salsa di pesce, 40 g noodles di riso immersi nell'acqua per 20 minuti, scolati e tagliati in lunghezze di 4 centimetri, 40 g di funghi cinesi immersi in acqua per 20 minuti, scolati e finemente affettati, ½ cipolla, tagliata a cubetti, 30 sfoglie di carta di riso secchi (20 cm di diametro), 2 litri di olio vegetale per friggere, una manciata di menta, 1 cespo di lattuga iceberg, 1 manciata di grandi germogli di soia

Per la salsa
3 cucchiai di salsa di pesce, 3 cucchiai di aceto di riso, 2 cucchiaio di zucchero, 2 spicchi d'aglio, tritati, 1 peperoncino, 2 cucchiai di succo di lime, ½ tazza di acqua

Procedimento:

Per la salsa mescolare la salsa di pesce, l'aceto di riso, l'acqua e lo zucchero in una casseruola e mettere su fuoco medio. Mescolare bene e cuocere fino ad arrivare a poco prima del punto di ebollizione e lasciar raffreddare. Aggiungere aglio e peperoncino e succo di lime.

Pestare i gamberetti in un mortaio fino ad ottenere una pasta.

In una ciotola unire la carne di maiale e granchio e poi condire con sale, pepe, zucchero e salsa di pesce. Mescolare.
Aggiungere i noodles, i funghi e e le cipolle. Impastare costantemente per 10 minuti
Immergere rapidamente una sfoglia di carta di riso nell'acqua calda e metterla su un tagliere.
Prendere un cucchiaio colmo di ripieno e posizionarlo sul bordo inferiore della carta di riso. Piegare i due lati uno sopra l'altro verso il centro. Stendere per formare un rotolo. Ripetere fino ad aver riempito tutte le sfoglie. Tutti i rotoli devono essere 10cm x 3cm di diametro.
Scaldare l'olio in un wok a 180 gradi e friggere fino ad ottenere dei rotoli dorati e croccanti.
Servire con alcune delle erbe, germogli di soia in una foglia di lattuga con a parte la salsa nuoc mam Cham.

I venditori ambulanti di Hanoi sono molto orgogliosi dei loro involtini primavera. Questi sono diversi da qualsiasi altro luogo, in quanto sono fatti di carta di riso, invece dell'impasto tradizionale di farina e uova. Devono essere mangiati caldi.

Quando gli involtini primavera salgono a galla durante la cottura, vuol dire che sono pronti