

Wontons croccanti di maiale e gamberi

20 Wontons

Ingredienti

200 g di carne di maiale tritata
100 g di gamberetti sgusciati tritati grossolanamente
2 cucchiaini di cipollotto tritato finemente , spring onion
2 cucchiaini di salsa di soia leggera
1 cucchiaino di sale marino
½ cucchiaino di olio di sesamo
1 cucchiaino di farina di mais (amido di mais)
¼ cucchiaino di pepe bianco macinato
20 wonton wrapper

olio vegetale per friggere

Istruzioni per l'uso

Per il ripieno, unire la carne di maiale, gamberi, cipollotto, salsa di soia, sale, olio di sesamo, farina di mais e pepe, mischiare bene con forchetta fino a che tutto diventa un solo consistenza.

Posizionare un wonton wrapper su un piano di lavoro pulito.

Mettere 1 Tsp colmo di miscela nel centro dell'involucro. Spazzolare i bordi con un po' d'acqua.

Piegare a forma di triangolo e pizzicare saldamente i bordi per racchiudere il ripieno ed espellere l'aria.

Quindi tirare i due bordi del triangolo per formare un tortellino.

Ripetere l'operazione con il restante composto di gamberi e involucri.

A questo punto è possibile congelare i wontons o procedere alla cottura.

Riempire una casseruola o wok a circa 1/3 della capacità con l'olio vegetale. Riscaldare a fuoco alto. Una volta che l'olio è caldo (quando un cucchiaino di legno immerso nell'olio forma piccole bollicine).

Cuocere i wontons fino a doratura. Girateli un paio di volte mentre cuociono per assicurare un colore uniforme.

Scolare su carta da cucina.
Servire con la salsa a Sweetchilli