

# ***Involtini della felicità invernali con dip di miso e chili***



**Pasta di miso, salsa di soia, carta di riso: benvenuti in Asia! La ricetta numero 4 del Veganuary consiste in involtini della felicità con verdure invernali e dip aromatico.**

Gli involtini della felicità vietnamiti sono conosciuti soprattutto nella versione estiva. Ma la carta di riso può anche essere riempita con tofu fritto croccante, vermicelli di riso e verdure di stagione. Sono molto adatti, tra gli altri, il cavolo rosso e la zucca buttemut, che possono essere consumati anche crudi.

Poiché la carta di riso è composta solo da acqua, farina di riso e amido, può essere utilizzata non solo per ricette vegane ma anche per quelle senza glutine. La «carta» viene immersa brevemente in acqua tiepida e può essere poi trasformata in involtini della felicità, involtini primavera, dumpling e simili. Gli involtini vanno consumati subito, perché la carta di riso si rompe dopo qualche ora.

Consiglio: Se si tagliano gli involtini a metà, è preferibile versarvi la salsa dip a cucchiainate invece di inzupparli, in modo che il contenuto non fuoriesca.

## **Dip miso e chilli**

- 3 cucchiaini di pasta di miso chiara
- 1 cucchiaino di purea di anacardi o di arachidi
- 3 cucchiaini di olio di sesamo
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di sciroppo di agave
- 1 cucchiaino di Sriracha
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- Un po' d'acqua per diluire

## **Involtini della felicità**

- 1 cucchiaino di olio neutro
- 300 g di tofu naturale, strizzato in un telo da cucina pulito e tagliato a fette di 1 cm di spessore
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ½ cucchiaino di olio di sesamo
- ½ cucchiaino di sciroppo d'agave

- 16 fogli di carta di riso
- 16 foglie di insalata
- 130 g di vermicelli di riso
- 200 g di zucca butternut, a bastoncini sottili
- 150 g di cavolo rosso, a strisce sottili
- 80 g di cipollotto, a strisce sottili
- Alcuni semi di sesamo per guarnire, facoltativi

### Dip miso e chili

1. Mescolare bene tutti gli ingredienti, tranne l'acqua, finché non si vedranno più grumi. Diluire con acqua fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### Involtini della felicità

1. Scaldare l'olio in una padella rivestita. Mettere le fette di tofu nella padella e farle rosolare da entrambi i lati a fuoco medio per 3 minuti, finché non si sarà formata una crosticina croccante.
2. Aggiungere la salsa di soia, l'olio di sesamo e lo sciroppo d'agave e continuare a soffriggere finché il liquido non sarà evaporato. Lasciare raffreddare il tofu e poi tagliarlo a bastoncini stretti.
3. Preparare i vermicelli di riso secondo le istruzioni della confezione, sciacquarli, scolarli bene e strizzarli il più possibile per eliminare l'acqua residua in modo che non siano più bagnati.
4. Riempire un piatto grande con acqua calda, immergervi un singolo foglio di carta di riso per qualche secondo. Disporre la carta di riso su un piatto o una tavola di legno, riempire con una foglia di insalata, un po' di vermicelli (meglio se avvolti nella foglia di lattuga), zucca, cavolo rosso, cipollotto e tofu.
5. Piegare la carta di riso a metà dal basso verso l'alto, piegare i lati a sinistra e a destra verso il centro e arrotolare il tutto dal basso verso l'alto il più strettamente possibile. (Se non è molto chiaro come si piegano, date un'occhiata in YouTube per vedere come si fa.)
6. Ripetere l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti. Se si vuole, si possono tagliare gli involtini a metà e guarnirli con semi di sesamo. Servire immediatamente con dip di miso e chili.

e

**Tempo di preparazione : circa 1½ ora**

### Argento Estate Bottled Malbec

Color inchiostro. Profumo di erbe, ciliegie nere e vaniglia. Attacco opulento, denso e carnoso al palato.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

