

# ***Involtini della fortuna con surimi e salsa di arachidi e lime***



**Cercate un piatto leggero per il prossimo picnic? Eccolo qua! Gli involtini della fortuna con verdure fresche e surimi sono gustosi e facili da mangiare con le mani.**

Gli involtini della fortuna sono piccoli involucri di carta di riso, farciti principalmente con verdure crude e insalata. Gli ingredienti per il ripieno possono essere modificati a piacere. L'unica accortezza è quella di non scegliere verdure che contengono troppa acqua, perché la carta di riso potrebbe rompersi con facilità. Per l'insalata, è meglio scegliere una varietà "morbida" o tagliare dell'insalata più solida in piccoli pezzi per facilitare l'arrotolamento della carta di riso.

Il surimi è un'imitazione della polpa di granchio a base di pesce tritato, con tradizione secolare in Giappone. È molto apprezzato anche per il sushi e può essere consumato caldo o freddo.

## **Salsa**

- 120 g di crema di arachidi
- 35 ml di salsa di soia
- 25 ml di succo di lime
- 1 cucchiaio di sciroppo di riso
- 1 cucchiaino di zenzero fresco, grattugiato
- 1 piccola manciata di coriandolo finemente tritato
- Un po' d'acqua per diluire

## **Involtini della fortuna**

- 50 g di vermicelli di vetro
- 16 fogli di carta di riso, messi a bagno secondo le indicazioni della confezione per renderli «arrotolabili»
- 16 foglie di insalata
- 200 g di peperoncini, a strisce strette
- 110 g di zucchine, a strisciole
- 1 avocado, a fette sottili
- 200 g di surimi, a strisciole
- Coriandolo fresco e/o germogli

## **Salsa**

1. Mescolare tutti gli ingredienti, tranne l'acqua. Aggiungere acqua fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### **Involtni della fortuna**

1. Preparare i vermicelli di vetro secondo le istruzioni della confezione, sciacquarli e scolarli. Strizzarli delicatamente, eliminando quanta più acqua possibile. Tagliare i vermicelli con le forbici, formando pezzi leggermente più corti.
2. Disporre la carta di riso sul piano di lavoro o su una tavola di legno, farcire con una foglia di lattuga, un po' di vermicelli di vetro (meglio se avvolti nella foglia di lattuga), peperoncini, zucchine, avocado, surimi e coriandolo o germogli.
3. Arrotolare la carta di riso come segue: Ripiegare i lati verso il centro e arrotolare dall'alto verso il basso il più strettamente possibile.
4. Ripetere l'operazione fino a esaurimento degli ingredienti. Servire con salsa di lime e arachidi.

**Preparazione, durata    circa 1 ora e 15 minuti**

### **Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP**



Giallo oro pallido. Naso intenso di albicocche mature, pesca bianca, miele e mele succose. Pieno al palato, con acidità equilibrata e succosa e finale lungo e persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)