



Ricetta

Summerroll di rapanello

Una delizia per il palato e per gli occhi!

40 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

ROLL

100 g cetrioli senza semi tagliati a bastoncini sottili

50 g Insalata iceberg

2 mazzetti rapanelli a fettine sottili **Di stagione**

100 g carote a bastoncini **Di stagione**

1/2 mazzetti menta piperita

8 fogli di riso da 22 cm Ø

1 C succo di limone o di limetta

SALSA

1 spicchio d'aglio tagliato sottile

3 cm zenzero tagliato sottile

1 C olio di arachidi

80 g arachidi tostate e salate macinate grossolanamente

2 dl latte di cocco

1,5 C salsa di soia

Ecco come si prepara

1 di 2

SALSA

Tagliare finemente l'aglio e lo zenzero e imbiondirli nell'olio caldo. Aggiungere le arachidi e il latte di cocco, portare a ebollizione e lasciar cuocere per circa 10 minuti. Ridurre in purea e condire con salsa di soia. Servire insieme ai roll.

ROLL

Immergere un foglio di riso in acqua calda per circa 30 secondi, poggiare su un panno umido. Aggiungere alcune foglie di menta e un po' di verdure. Unire il succo di limone o di limetta e le fettine di rapanello. Arrotolare il foglio di riso dal basso verso l'alto. Preparare gli altri roll allo stesso modo: ripetere la procedura con gli stessi ingredienti per gli altri sette roll.

CONSIGLIO

Veramente semplici da preparare.