

Involtino di farina di riso con funghi primo sale di soia e patate alla curcuma

Preparazione

1. Sbucciare, grattugiare e riporre le patate nel frigo immerse nell'acqua per 12 ore
2. Cuocerle con poco olio in padella per 10 minuti aggiungendo un pizzico di curcuma e sale
3. Trifolare i funghi con dell'aglio e prezzemolo
4. Preparare l'impasto mescolando le due farine e aggiungendo un pizzico di curcuma
5. Aggiungere 180 ml di acqua ed impastare e lasciare riposare per 30 minuti in frigo
6. fare delle palline di circa 50 g e spianare fino ad ottenere un cerchio sottile
7. Bagnare con un pennello il bordo e farcire l'involtino
8. Friggere l'involtino con olio Evo o di arachidi
9. Sgocciolare e adagiare l'involtino su della carta assorbente

Consigli & curiosità

Si tratta di un involtino croccante e dal sapore interessante. La farcitura può essere diversa a seconda delle stagioni e della vostra fantasia