

Rolinhos Vietnamita

 oficiodedelicias.com.br/

Paulo Roberto Faria

24 de setembro de 2014

Como o verão está se aproximando está na hora de comidas refrescante e saudáveis, é o caso desse rolinho vietnamita, experimentei alguns e resolvi criar uma receita que fosse mais ao nosso gosto, experimente.

Ingredientes: 500 gramas de peito de frango moído, 1 vidro de leite de coco, 1 colher de manteiga sem sal, 1 dente de alho, 1 cebola pequena, 1 pimenta dedo de moça pequena, 1 colher de chá de coentro em grão, 1 colher de chá de cominho em grão, 2 cravos da Índia, raspas de 1 limão, 5 folhas de limão cafir (na falta use folhas de limão comum) 1 pedaço de gengibre fresco, 5 folhas de manjeriço, sal a gosto, 2 cenouras raladas, 2 pepinos japonês cortados em julienne bem fino, 12 folhas de papel arroz, azeite de oliva, suco de limão, sal, pimenta moída na hora. Molho Agri-doce: 2 colheres de sopa de geleia de morango ou qualquer outra fruta vermelha, ½ xícara de vinagre de arroz ou de vinho branco, 1 colher de sopa de molho de pimenta forte, 3 colheres de sopa de água, 1 colher de chá de sal. **Modo de fazer:** Em uma panela tipo wok (panela oriental) ou frigideira grande coloque o leite de coco de deixe reduzir até formas apenas a gordura acrescente a manteiga e junte o frango, refogue bem até fritar e ficar bem dourado, coloque o cominho, o coentro e o cravo em uma frigideira pequena e leve ao fogo até começar a torrar, retire do fogo e coloque em um pilão, junte o alho, a cebola, a pimenta, as raspas de limão, as folhas de limão, o gengibre, o manjeriço e sal a gosto, soque bem até formar uma pasta. Se você não tiver um pilão ou mortor, bata no liquidificador ou processador de alimentos, quando formar uma pasta junte ao frango e deixe cozinhar até tomar gosto. Retire da panela e deixe esfriar bem. Rale a cenouras e corte os pepinos em julienne (tiras bem finas) tempere com sal, limão, e pimenta moída na hora e azeite de



oliva. Em uma vasilha rasa coloque um pouco de água morna e molhe as folhas de papel arroz, uma por vez pois são muito delicadas e se rompem facilmente, coloque um pouco de cada recheio no centro e enrole como uma panqueca, deixe na geladeira até a hora de servir. Sirva com o molho a parte.

Molho: Misture todos os ingredientes e deixe gelar bem.

