

# Wontons croccanti di maiale e gamberi

20 Wontons

## Ingredienti

200 g di carne di maiale tritata

100 g di gamberetti sgusciati tritati grossolanamente

2 cucchiali di cipollotto tritato finemente , spring onion

2 cucchiaini di salsa di soia leggera

1 cucchiaino di sale marino

½ cucchiaino di olio di sesamo

1 cucchiaino di farina di mais (amido di mais)

¼ cucchiaino di pepe bianco macinato

20 wonton wrapper

olio vegetale per friggere

## Istruzioni per l'uso

Per il ripieno, unire la carne di maiale, gamberi, cipollotto, salsa di soia, sale, olio di sesamo, farina di mais e pepe, mischiare bene con forchetta fino a che tutto diventa un solo consistenza.

Posizionare un wonton wrapper su un piano di lavoro pulito.

Mettere 1 Tsp colmo di miscela nel centro dell'involucro. Spazzolare i bordi con un po' d'acqua.

Piegare a forma di triangolo e pizzicare saldamente i bordi per racchiudere il ripieno ed espellere l'aria.

Quindi tirare i due bordi del triangolo per formare un tortellino.

Ripetere l'operazione con il restante composto di gamberi e involucri.

A questo punto è possibile congelare i wontons o procedere alla cottura.

Riempire una casseruola o wok a circa 1/3 della capacità con l'olio vegetale.

Riscaldare a fuoco alto. Una volta che l'olio è caldo(quando un cucchiaio di legno immerso nell'olio forma piccole bollicine).

Cuocere i wontons fino a doratura. Girateli un paio di volte mentre cuociono per assicurare un colore uniforme.

Scolare su carta da cucina.  
Servire con la salsa a Sweetchilli