



INVOLTINO DI RISO THAIANDESE CON BANANA E NUTELLA®

Altro | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Dosi per: 12 porzioni

Porzione: 1 involtino

INGREDIENTI

- 8000 g di riso bianco cotto
- 300 g di banane
- 35 g di sciroppo di zucchero di canna
- 12 sfoglie di riso
- 170 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Prepara il ripieno per l'involtino thailandese: in una ciotola grande, mescola bene con un cucchiaio di legno il riso a chicchi corti cotto, lo sciroppo di zucchero di canna e le

banane, appena tagliate in fettine sottili.

Immergi ciascuna sfoglia di riso in una pentola di circa 40 cm di diametro riempita per metà con acqua fredda, finché la sfoglia non sarà molle.

Stendi la sfoglia su un vassoio di plastica per involtini thailandesi.

Metti 120 g di ripieno al centro della sfoglia e avvolgi ogni involtino saldamente come se dovessi fare un burrito.

Inumidisci la giuntura della sfoglia e premi per chiuderla.

Metti l'involentino su un piatto. Metti 170 g di Nutella® in un sac à poche con punta dai bordi dritti e crea una linea dritta sulla sommità di ciascun involentino.