

## RICETTE - Usi creativi della carta di riso vietnamita



La carta di riso (*Bánh tráng*) è una specialità culinaria del Vietnam del sud, in forma di gallette rotonde (o talvolta quadrate) composte da farina di riso mischiata con farina di tapioca, cotte alla piastra ed essiccate.

La carta di riso è davvero economica, in dispensa ha una durata molto lunga (purché sia conservata all'asciutto) ed è estremamente versatile negli usi di cucina.

In cucina, la carta di riso si usa per avvolgere ingredienti, tipicamente da sottoporre a cotture al vapore oppure a frittura, anche se per essere mangiata non necessita di un'ulteriore cottura, e quindi può servire come involto per sushi o per altri alimenti da consumare freddi.

Per donare elasticità alla carta di riso è sufficiente bagnarla in modo leggero. Questo effetto si può ottenere con una breve immersione in acqua: se non si vuole rischiare di renderla troppo appiccicosa, sarà sufficiente pressarla leggermente sui due lati con un asciugamano da cucina inumidito.

Una volta inumidita, la carta di riso diventa molto malleabile e adatta per avvolgere vari tipi di cibo.

Ecco un decalogo di usi interessanti della carta di riso, al di là del più semplice involtino fritto o al vapore, pubblicizzati dal food blogger francese Alex e da altri creatori di video culinari:

- 1)** Usare un foglio inumidito di carta di riso al posto di un foglio di alga nori per avvolgere riso e altri ingredienti di un sushi.
- 2)** Creare dei noodles di riso istantanei (essendo già cotti, sarà sufficiente immergerli nel brodo bollente e servirli) facendo passare i fogli di carta di riso asciutti nella macchina per la pasta: basta usare il rullo più fine, quello per i tagliolini.
- 3)** Frullare la carta di riso asciutta in un robot da cucina per creare fiocchi di riso che possono servire per le impanature (un artificio utile se si vogliono avere impanature senza glutine).
- 4)** Creare una versione alternativa della pasta fillo per la spanakopita o per piccoli samosa triangolari: è sufficiente avvolgere il ripieno in diversi strati, che cuoceranno in modo non dissimile da quello della pasta fillo.
- 5)** Creare involtini dolci da cuocere al forno al vapore con combinazioni di banane, latte di cocco, mele e cannella, granella di noci/mandorle/nocciole e simili, cocco diraspato, semi di sesamo.
- 6)** Creare un "bacon vegetale" senza grassi, disponendo strisce di carta di riso su carta da forno o su un foglio di silicone da forno, e ricoprendoli su un lato di un mix di salsa barbecue, senape e aceto.
- 7)** Usare la carta di riso come una base per una pizza al padellino: quando la carta diventa opaca (e leggermente grigliata sul fondo) è pronta. I migliori risultati si hanno non sovraccaricando la "pizza" con gli altri ingredienti.
- 8)** Cuocere in friggitrice ad aria dei bureki quadrati, larghi e piatti, con ripieno di patate schiacciate, insaporite con erbe e spezie.
- 9)** Aggiungendo un ripieno già cotto, creare piccoli involtini che hanno l'aspetto di ravioli cinesi (*dim sum*), ma che non necessitano di cottura.
- 10)** Creare un sostituto dei cannelloni usando la carta di riso al posto delle lasagne. I cannelloni saranno ancor più gustosi come avanzi del giorno dopo, quando la carta di riso avrà assorbito umori e sapori della farcitura.