

Involtini primavera (Antipasto)



Preparazione

Preparate l'impasto per la pasta che avvolgerà gli involtini, mescolando uova, farina, amido e acqua.

Tiratelo con una pastaiola e dividetelo in pezzi di 10x6 cm.

Preparate il ripieno: tagliate tutte le verdure a julienne e fatele saltare in un wok con olio di sesamo. Salate e aggiungete un po' di zucchero. Quando saranno quasi pronte aggiungete la salsa di soia e una punta di coltello di cumino.

Trasferite il ripieno in una ciotola e procedete a riempire gli involtini.

Ora dovete chiuderli facendo ruotare in avanti l'involtoino, chiudendo poi i lati verso l'interno, e ruotandolo ancora una volta. (guardate in foto)

Scaldate in un wok 1 litro di olio di semi vari e friggeteci dentro gli involtini fino a che non saranno di color brunito.

Serviteli con salsa agrodolce (tipica cinese) e salsa di soia.

Consigli

Per evitare che i vostri involtini primavera si aprano durante la cottura, passate dell'acqua e della farina sui bordi della pasta.

Curiosità

Anche se gli involtini primavera sono principalmente noti per essere cinesi, in realtà, si trovano anche nelle cucine di Vietnam, Indonesia o Cambogia.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carote 80 grammi

Verze 50 grammi

Sedano 60 grammi

Cipolle 30 grammi

Germogli di soia 50 grammi

Funghi 20 grammi (shitake)

Salsa di soia

Cumino

Zucchero

Sale

Olio di sesamo

Olio di semi di girasole 1000 millilitri

Farina "00" 250 grammi

Uova 1 unità

Maizena 20 grammi

