



Involtini primavera



Ingredienti per 9 involtini

150 g	Carne suina macinata
100 g	Germogli di soia
100 g	Verza
n° 9	Fogli di pasta Fillo
n° 2	Cucchiaini di salsa di soia
n° 1	Cipollotto
n° 1	Carota
n° 1	Cucchiaino di Olio di semi per rosolare il macinato
q.b.	Olio di semi per friggere

Preparazione

1. Lavare le verdure, pelare le carote e tagliarle a listarelle insieme al cipollotto e alla verza.
2. Riscaldare l'olio nel wok e far rosolare il macinato avendo cura di girarlo ogni tanto.
3. Aggiungere nel wok le carote, il cipollotto, la verza e infine i germogli di soia e far cuocere per qualche minuto.
4. Insaporire il ripieno con la salsa di soia quindi spegnere il fuoco e mettere il ripieno da parte a raffreddare.
5. Prendere un foglio di pasta Fillo, coprendo il resto dei fogli con un canovaccio leggermente inumidito, dividerlo a metà e sovrapporre i due rettangoli ottenuti.
6. Posizionare un cucchiaino di ripieno sul bordo inferiore e iniziare a chiudere l'involtino. Sollevare la parte inferiore coprendo il ripieno, poi piegare verso il centro i due lembi laterali, spennellare il bordo superiore con un po' d'acqua e completare la chiusura arrotolando su sé stesso l'involtino.
7. Riscaldare abbondante olio di semi nel wok e friggere gli involtini su entrambi i lati fino a doratura.
8. Estrarre gli involtini con una schiumarola e metterli su un foglio di carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.
9. Servire gli involtini primavera ancora caldi, accompagnati da salsa di soia.