

ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate sperimentare sapori nuovi, di certo vi sarà capitato di andare al ristorante cinese e qui aver provato i famosissimi **involtini primavera**. Bene, se vi sono piaciuti, sappiate che rifarli a casa non è affatto difficile. Nel caso in cui non riusciate a trovare la pasta fillo, questa è la ricetta fatta a posta per voi. Una nostra utente ha lasciato sul forum il procedimento per fare la sfoglia esterna fatta in casa. Bisogna assolutamente provare a realizzarla!

Provateci subito e poi se amate i sapori particolari e vi piace scoprire nuovi piatti, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [maiale in agrodolce cinese](#): favoloso!

PER LA PASTA

2 bicchieri di farina
1 bicchiere d'acqua
sale
olio.

PER IL RIPIENO

200 g di verdura a scelta tagliate a julienne
100 g di carne di maiale tritata
1 cucchiaino di farina di maizena
olio.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare gli involtini primavera, partite dalla sfoglia. Preparare la pasta mescolando la farina, l'acqua, un pizzico di sale, un goccio d'olio fino ad ottenere un impasto omogeneo e piuttosto fluido tipo pastella per crepes. Lasciare riposare un'ora al tiepido e coperto.

Scaldare una padella antiaderente leggermente unta d'olio, versarci un mestolo di impasto, in modo da formare un'omelette sottile e cuocerla. Proseguire fino ad esaurimento dell'impasto.



2 Preparare il ripieno mescolando la carne con la maizena, soffriggerla in padella con un filo d'olio assieme alle verdure per un paio di minuti, condire con un po' d'olio ed un goccio di salsa di soia e fare evaporare. Lasciare raffreddare.



3 Prendere uno dei dischi di pasta, mettere al centro un cucchiaino di ripieno, piegare i bordi laterali e arrotolare con cura. Terminata l'operazione friggere in olio bollente.



4 Servire con salsa agrodolce.



NOTE

Piatto appartenente alla tradizione cinese.

CONSIGLIO

Se non volessi fare io la pasta, con cosa posso sostituirla?

Puoi sostituirla con della semplice pasta fillo che trovi in tutti i negozi etnici e nella grande distribuzione.

Potrei utilizzare delle carote lesse?

Puoi farlo tranquillamente, ma perderesti in croccantezza finale.

L'impasto posso prepararlo prima?

Puoi anche farlo, l'importante è che lo lasci in frigorifero in un contenitore per alimenti e il momento prima di cuocere dai una bella mescolata.