

ANTIPASTI E SNACK

## Involtini primavera con salsa agrodolce

---

LUOGO: [Asia](#) / [Cina](#)

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

---



Quando avete voglia di mangiare qualcosa di saporito, sfizioso e che vi faccia fare un giro in paesi lontani, gli **involtini primavera con salsa agrodolce** sono proprio la ricetta che fa per voi! Si tratta di un piatto molto famoso e apprezzato nei ristoranti cinesi, e di certo vi sarà capitato di assaggiarli qualora andiate spesso. Ecco è per questo motivo che abbiamo deciso di proporvi questa versione che ci è stata data da una nostra utente del forum, che è riuscita tranquillamente a rifarli in casa. Provate questa ricetta e vedrete che soddisfazione! Se amate poi in particolar modo la cucina orientale, vi consigliamo anche la ricetta del [petto di pollo in agrodolce](#)

: favolosa!

## INGREDIENTI

1 cipolla  
1 spicchio d'aglio  
100 g di verza  
100 g di germogli di soia  
100 g di carote  
sale  
olio  
salsa di soia  
pasta fillo  
olio per frittura.

## PER LA SALSA

1 tazza di aceto bianco  
1 tazza di zucchero di canna  
1 tazza di ketchup  
2 cucchiaini di salsa di soia  
2 cucchiaini di salsa Worcester.

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta degli involtini primavera con salsa agrodolce, per prima cosa bisogna mettere in un tegame un poco di olio e quindi una cipolla e uno spicchio d'aglio tagliati finemente, farli stufare, quindi aggiungere la verza, i germogli di soia, le carote tutto tagliato finemente, un pizzico di sale e poche gocce di salsa di soia.



2 Cuocere per circa 20 minuti.



- 3 Prendere della pasta fillo, tagliare a disco un foglio e le parti rimanenti metterle in centro per rafforzare la pasta.



4 Farcire il centro con un po' di verdura, sovrapporre le parti laterali della pasta.



5 Prendere la pasta da un lato aperto e riarrotolarlo fino a formare l'involtino.



6 Mettere in una padella olio abbondante e far friggere velocemente.





7 Ecco l'involtino pronto.





- 8 Per la salsa, mettere a parte, in un tegame una tazza di aceto bianco e una tazza di zucchero di canna, girare con un cucchiaino di legno, quindi aggiungere una tazza di ketchup, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di salsa Worcester.







- 9 Far cuocere il tutto per circa 15 minuti.  
ed ecco la salsa pronta.



10 Ed ecco l'involtino con la salsa.







## NOTE

Piatto cinese.

## CONSIGLIO

**Dove si trovano i germogli di soia?**

Puoi trovarli nei grandi super mercati o nei negozi etnici.

**Potrei farli al forno?**

Certo, spennellali con un tuorlo di uovo e un filo di olio e inforna per 20 minuti a 180 gradi.

**Potrei utilizzare del cavolo cappuccio al posto della verza?**

Sì certo, hanno sapori molto simili.