

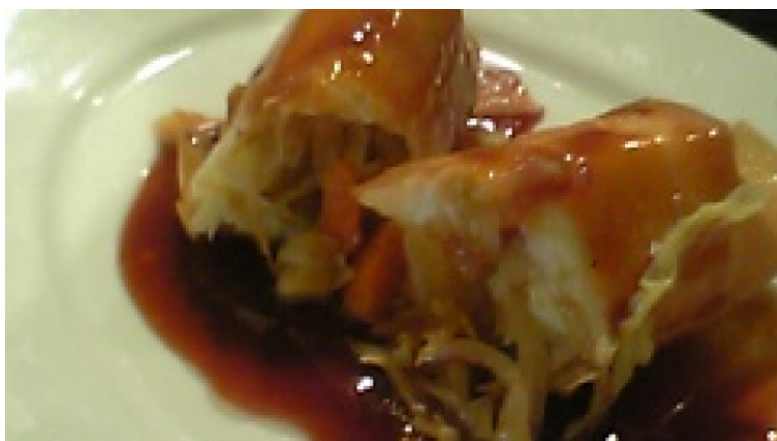
ANTIPASTI E SNACK

Involtini primavera con salsa agrodolce

di: *daniela59*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



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 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'involto.



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 cucchiaio di legno, quindi aggiungere una tazza di ketchup, 2 cucchiai 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