



Cina - Involtini primavera - [Visualizza sul sito](#)
di deboraraska

antipasto - carne - verdura - soia - Cina

12 fogli di pasta fillo
1/2 cavolo cinese o crauti
100 g carote
100g di carne di maiale
1/2 bicchiere salsa di soia
olio evo
sale
olio per friggere

Per il collante

1 cucchiaio farina
1 cucchiaio acqua fredda
2 cucchiaini acqua bollente

Preparazione

Tagliare il cavolo cinese e le carote a fiammifero finissimi e tagliare anche la carne a fiammifero.
Prendere il wok far scaldare poco olio e saltare la carne dopo un minuto unire le verdure e salare (poco),
far cuocere per altri 5 minuti.

Unire al tutto la salsa di soia e far freddare.

Disponete sulla parte inferiore dei fogli di pasta fillo un cucchiaio e mezzo del ripieno, piegatene in dentro 3
lati e arrotolatela strettamente sigillando il margine superiore con un collante ottenuto sciogliendo 1
cucchiaio di farina in uno di acqua fredda e diluendo il tutto con 2 cucchiaini di acqua bollente.

Friggere il tutto in abbondante olio ben caldo, sono pronti quando sono dorati e servire caldi con salsa di
soia, salsa agrodolce e salsa piccante.