

Involtini primavera (con pasta fillo e cottura al forno) 春卷, cucina cinese

Ingredienti:

| | | |
|----------------------|-----|--------|
| uovo | pz. | 1 |
| cipollotto | g | 100 |
| peperone | g | 100 |
| bambù | g | 100 |
| germogli di soia | g | 200 |
| funghi cinesi secchi | tz. | 1 |
| sale e pepe | | QB. |
| olio | | QB. |
| salsa di soia | | Ad Lib |
| pasta fillo | pz. | 30 |

Preparazione:

RIPIENO VEGETARIANO: Sbattere un uovo salandolo appena con sale e un'idea di salsa di soia. Distribuirlo molto bene in una grande padella, già spennellata con poco olio, abbassare la fiamma e cuocere un paio di minuti perché si rapprenda.

Trasferirlo su un tagliere e appena freddo arrotolarlo e tagliarlo a striscioline.

Affettare tutte le verdure a striscioline sottili (o, come scrivono i *maestri*, alla *julienne*) compresi i funghi cinesi ammolati e privati del gambo.

Rosolare nel wok, a fuoco abbastanza vivace, il cipollotto con il peperone e il bambù.

Quindi aggiungere i funghi.

Continuando a mescolare aggiungere le striscioline d'uovo, la carota e, solo per ultimi, i germogli di soia.

Aggiustare di sale e pepe, condire con salsa di soia e trascorso un minuto togliere dal fuoco e tener da parte a raffreddare in un colapasta per eliminare eventuale umidità in eccesso.

PREPARAZIONE INVOLTINI: Aprire il pacco con i fogli di carta fillo e tenerli coperti con un panno appena umido. Prendere il primo foglio, coprendo di nuovo il resto col panno, e disporlo coi vertici ai lati e in alto e in basso, come una losanga, su di un altro panno appena umido.

Appoggiare un po' di ripieno oramai freddo a quattro, cinque centimetri dal vertice superiore lasciando sporgere abbastanza pasta fillo sufficiente a piegarla sopra il ripieno.

Sollevarne l'estremità superiore del foglio e ripiegarla a coprire il ripieno.

Arrotolare verso di sé fin verso metà foglio.

Ripiegare i lati esterni sulla parte di involtino già formata e spennellare con un po' di acqua e maizena mescolati per sigillare meglio l'involentino.

Terminare di arrotolare fino alla fine del foglio.

Spruzzare con un filo d'olio su tutti i lati e infornare subito in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15'.
Se possibile appoggiarli sopra un contenitore a reticella per favorire la circolazione dell'aria; altrimenti su di un foglio di carta forno.

Girare a metà cottura per ottenerli dorati e croccanti su tutti i lati.

Gli involtini sono pronti!

Servirli ben caldi accompagnati da salsa di soia e, per chi la gradisce, una salsa agropiccante