INVOLTINI PRIMAVERA

Ingredienti per 15 involtini:
1 cucchiaio di olio di sesamo, 2 cucchiaini di zenzero tritati, 150 gr di carne di maiale macinata, 1 cipolla piccola, 100 gr di carota, 7° gr di funghi cinesi disidratati, 300 gr di verza, 2 cucchiai di salsa di ostriche, 2 cucchiai di shooxing, 2 cucchiai di fecola di patate, 2 cucchiai di salsa di soia, 15 fogli di pasta fillo, sale e pepe, olio per friggere, acqua e farina per incollare la pasta dell'involtino.

Procedimento:
Unire in una ciotola la salsa di ostriche, lo shooxing, la fecola, la salsa di soia, il sale, il pepe e mescolare per bene. In un wok soffriggere lo zenzero con l'olio di sesamo per un paio di minuti. Aggiungere la carne di maiale. Quando la carne è cotta, unire la cipolla, la carota e i funghi tagliati molto piccoli. Cuocere fino a quando la corata è cotta. Quindi aggiungere la verza e girare sul fuoco per qualche minuto. Aggiungere l'intingolo preparato inizialmente e tenere sul fuoco fino a quando il liquido sarà evaporato. Lasciare raffreddare. A questo punto si possono preparare gli involtini con la pasta fillo. Friggere fino a completa doratura. E servire caldi. Si possono accompagnare con diverse salse: salsa di soia, di prugne, agrodolce etc etc.

Gli involtini primavera sono un piatto tipico della cucina cinese, consumato come antipasto e, in alcuni paesi, fritto o fresco a scelta. Oltre che nella cucina cinese, gli involtini primavera si consumano nelle cucine del Vietnam, Indonesia e Cambogia. Nella cucina cinese, gli involtini primavera possono essere di varianti dolci o salate. Nelle regioni della Cina del nord e dell'est, come lo Zhejiang, gli involtini sono dolci e ripieni di pasta di fagioli rossi dolci. Essi vengono generalmente consumati durante la festa di primavera, dalla quale deriva il loro nome.