WONTON FRITTI

Ingredienti per 4 persone:
2 ciuffi di coriandolo fresco, 1 spicchio d'aglio , 1 pizzico di pepe macinato, 1/2 tazza di carne di maiale macinata (sostituibile con pollo o tacchino), 1 cucchiaio di salsa di soia, 1/2 tazza di olio da cucina, sfoglie di pasta fillo (preferibilmente piccole).

Procedimento:
Preparare il ripieno tritando l'aglio e il coriandolo. Mescolare tutti gli ingredienti insieme, tranne l'olio e la pasta fillo.
Per preparare i wonton, mettere 1 cucchiaino di ripieno al centro della sfoglia. Prendere un angolo e piegarlo verso l'angolo opposto e formare un triangolo. Bagnare con una piccola quantità di acqua sul dito i due angoli estremi e chiuderli unendoli. Potete anche fare una specie di caramella raccogliendo tutti gli angoli della pasta e formare un ciuffo.
Prima di friggere preparare tutti i wonton e cuocerli nell'olio bollente.
Servire con salsa agrodolce come descritto di seguito.

SALSA AGRODOLCE

Mescolare un cucchiaino di peperoncino macinato con aglio tritato un goccio di aceto e un pizzico di sale. Aggiungere 3 cucchiai abbondanti di zucchero 1 cucchiaio e mezzo di aceto e 4 cucchiai di acqua. Cuocere sul fuoco o nel microonde fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Servire i wonton fritti come antipasto. Ottima scelta anche per una festa .
La preparazione è divertente e potrebbe essere una buona idea coinvolgere i vostri amici nella preparazione che può essere fatta anche con qualche distrazione o con un bicchiere di vino nell'altra mano.