



Involtini primavera

Ingredienti

1 cipolla (io ho messo il porro)

1/2 verza di media grandezza

1 carota grande

carne di pollo (chi vuole - petto di pollo)

zenzero in polvere

una scatola di germogli di soia

salsa di soia q.b.

Ingredienti per la pasta:

250 gr. di farina

500 ml di acqua

un pizzico di sale

Ingredienti per la salsa:

ketchup q.b.

miele q.b.

aceto q.b.

Una ricetta che mia ha dato un'amica thailandese, Buonissimi!!!!

Cuocere in una padella grande tutto insieme: la cipolla, la verza, la carota e i germogli con un po' di olio, tutto tagliato a julienne; fare cuocere poi per ultima aggiungere la carne tagliata finissima, a strisce.

Quando tutto è cotto aggiungere un poco di salsa di soia.

Preparare la pastella con farina, acqua e sale (deve essere molto liquida); fare scaldare il padellino antiaderente piccolo, ungere con un goccio di olio (io ho usato lo scottex per spalmarlo) e fare le crepes sottilissime - ne vengono circa 16.

Per ogni sfoglia mettere un cucchiaino di ripieno, piegare i due bordi destro e sinistro verso l'interno, arrotolare verticalmente per fare l'involto e friggere.

Per la salsa in agrodolce (a modo mio) mettere un po' di miele, un po' di ketchup e un po' di aceto bianco poi miscelare il tutto.