

INVOLTINI PRIMAVERA

Ingredienti:

- 2 tazze di farina,
- 2 uova,
- 1.5 cucchiaini d'acqua,
- amido di mais,
- 150 g di prosciutto tagliato a strisciole,
- 125 g di germogli di soia lavati e scolati,
- 1/2 tazza di germogli di bambù tagliati a strisciole,
- 1 costa di sedano tagliata diagonalmente a strisciole,
- 1-2 cipolle novelle a strisciole,
- 1 scatola di funghi cinesi tagliati a strisciole,
- 1 cucchiaino di salsa di soia chiara,
- 1 cucchiaino di salsa d'ostriche,
- 1/4 cucchiaino di zucchero,
- 1 cucchiaino di vino rosso o cherry,
- 2 cucchiaini di amido,
- liquido di conservazione dei funghi,
- coriandolo,
- olio di arachidi.

Mescolate in una terrina la farina e le uova.

Aggiungete mescolando acqua in modo di fare una palla di pasta piuttosto dura e lavoratela 5/6 minuti sulla spianatoia.

Coprite la pasta con uno straccio e lasciatela riposare per 20 minuti.

Tiratela col mattarello o la macchina della pasta, in modo da ottenere una sfoglia dello spessore di una moneta.

Preparazione del ripieno: mettete in un piatto, il prosciutto, i germogli di soia, il bambù, il sedano, le cipolle e i funghi.

In una terrina la salsa di soia e di ostriche, lo zucchero, il vino, l'amido e il liquido di conservazione.

Riscaldare nel WOK (pentola molto larga e bassa, a bordi degradanti dolcemente), 2 cucchiaini di olio di arachidi.

Appena sarà fumante, soffriggete per un minuto i germogli di soia, aggiungete il sedano e successivamente il bambù e i funghi.

Soffriggete finché tutti gli ingredienti siano ben caldi (non abbrustoliti).

Fate al centro delle verdure una specie di fontana e versateci il composto di soia che avevate preparato in precedenza.

Mescolate molto bene, e aggiungete il prosciutto e le cipolle.

Attenzione perché il tutto sarà piuttosto denso.

Togliete il tutto dal wok, e passate allo scolabrodo.

Riempimento degli involtini: tagliate la pasta in quadrati di 20x20 cm, mettete 3-4 cucchiaini di ripieno sulla parte bassa del quadrato di pasta.

Arrotolate dal basso verso l'alto la pasta, fino a comprendere il ripieno.

Inumidite i lembi della pasta con dell'uovo, ripiegate i due lati esterni e continuate a arrotolare.

Alla fine passate un pennellino bagnato d'uovo sui lati esterni dell'involantino.

Preparate in questo modo tutti gli involtini e mantenetele sotto uno straccio inumidito in modo che non si secchi la pasta.

Frittura degli involtini: riscaldare nel wok 3-4 tazze di olio di arachidi, e quando incomincerà a fumare, con le pinze di bambù mettete nell'olio uno alla volta, 4-5 involtini primavera.

Fate dorare da tutte le parti per 3-4 minuti.

Toglieteli dall'olio e fateli asciugare sulla reticella del tempura o su dei tovagliolini di carta assorbente. Servirli appena pronti con una salsina fatta di soia e aceto, o con della mostarda piccante.