

INVOLTINI PRIMAVERA (CHUN JUAN)

Ingredienti:

- 200 g di farina di frumento,
- 2 tazze di latte di soia,
- 3 uova,
- 1 presa di sale,
- olio di arachidi per friggere.

Per il ripieno:

- 2 petti di pollo,
- 2 cipolline novelle,
- 2 cucchiaini di olio di arachidi,
- 200 g di germogli di soia,
- 50 g di funghi cinesi messi a macerare (in mancanza usare champignons),
- 3 cucchiaini di salsa Hoisin,
- 1 cucchiaino di fecola,
- 1 tazza di brodo di pollo,
- 1 presa di peperoncino,
- 1/2 cucchiaino di sale,
- 1 tuorlo,
- glutammato monosodico altrimenti una punta di dado,
- olio per friggere.

Lavorare tutti gli ingredienti e formare la pastella.

Fare le frittatine scaldando la padella e ricoprendola con un velo di olio.

Una volta pronte le frittatine tenerle al caldo.

Tagliare a strisce sottili i petti di pollo, metterli a rosolare per un minuto mescolando continuamente in una padella contenete un po' d'olio bollente (sempre quello di arachidi).

Aggiungere le cipolle tagliate a strisce, i funghi ed i germogli di soia sgocciolati e tagliuzzati.

Continuare la cottura per un minuto ancora.

Unire la salsa Hoisin e legare il tutto con la fecola mescolata al brodo.

Insaporite con sale, peperoncino, e glutammato.

Distribuire il composto sulle frittatine, chiudere le frittatine e spalmarne i bordi con il tuorlo.

Friggere in padella o ad immersione nell'olio.