

INVOLTINI PRIMAVERA CHIN-CHU-E'

Ingredienti:

Per le crepes:

- 2 parti di farina bianca tipo OO,
- 1 parte di acqua,
- 1 pizzico di sale,

Per il ripieno:

- 100 g carne di pollo, tagliata a striscioline,
- 1 cucchiaio di maizena abbondante,
- 50 g di germogli di bambù,
- 2 funghi tung ku tagliati sottili,
- 1 porro piccolo,
- 2 cucchiaini di olio di arachidi,

Per la salsa:

- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 presa di sale,
- 1/2 cucchiaino di glutammato monosodico,
- 1 cucchiaino di salsa di soia scura,
- 1 cucchiaio di brodo di pollo abbondante,
- 1/2 cucchiaio d'olio di arachidi,
- 2 cucchiaini di sakè,
- olio per friggere.

Preparate le crêpes mescolando la farina con l'acqua ed il sale e lavorandoli sino ad ottenere un impasto abbastanza fluido.

Lasciatelo riposare per un'ora; scaldate una padella di ferro e ungetela con poco olio.

Versatevi un mestolo di composto in modo da formare una sottile pellicola da staccare senza rompere.

Procedete allo stesso modo per tutte le crêpes, avendo cura di pulire frequentemente la padella con un panno imbevuto d'olio.

Preparate il ripieno mescolando la carne con la maizena e lasciando riposare per cinque minuti; versate poi in una padella (o nel wok) l'olio di arachidi e soffriggete la carne, i germogli di bambù a tocchetti ed i funghi per circa un minuto. Aggiungete infine tutti gli ingredienti della salsa e fate rosolare finché sarà evaporato il liquido.

Unitevi quindi il porro tritato.

Lasciate raffreddare.

Prendete le crêpes, disponete su ognuna una dose di ripieno e, dopo averne ripiegato verso l'interno i bordi laterali, arrotolatele e sigillatele con una soluzione di una parte di farina e tre di acqua che avrete preparato sciogliendo la farina in poca acqua fredda e aggiungendovi poi dell'acqua calda.

Friggete gli involtini in abbondante olio e serviteli caldissimi e croccanti, accompagnati da una salsa agrodolce.

