

# INVOLTINI PRIMAVERA

## INGREDIENTI

12 fogli di carta di riso (o fillo)  
1 spicchio d'aglio  
1/2 cipolla  
100g di cavolo cinese (o verza)  
100g di carote  
100g di germogli di soia  
1 peperoncino  
sale fino  
olio

## PREPARAZIONE

Grattugiate le carote alla julienne ed affettate la verza e la cipolla. Soffriggete nel tegame la cipolla, il peperoncino, l'aglio ed unite la verza, le carote ed i germogli di soia. Salate e fate cuocere le verdure piuttosto al dente. Eliminate lo spicchio d'aglio ed il peperoncino. Preparate due fogli di carta di riso ed immergeteli per 1 secondo in acqua tiepida finchè si possano piegare, sovrapponeteli sul piano di lavoro e versate al centro un cucchiaino di verdure cotte. Piegare un angolo del quadrato verso il centro, quindi gli angoli laterali ed infine arrotolate in modo abbastanza stretto così da ottenere l'involtino con il ripieno ben chiuso al suo interno. Friggete gli involtini in abbondante olio caldo e serviteli accompagnati dalla tipica salsa agrodolce cinese.

