

# Involtini primavera con petto di pollo alla Kikkoman

Tempo totale **30 Min** **30 Min** Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):

**1661 kJ / 396 kcal**

## INGREDIENTI

4 Porzioni

<b>4</b>	filetti di petto di pollo
<b>4 cucchiaini</b>	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
<b>2 cucchiaini</b>	di sherry
<b>2 cucchiaini</b>	di olio di noci
<b>1</b>	peperone rosso
<b>1</b>	peperone giallo
<b>1</b>	peperone verde
<b>100 g</b>	di cavolo
<b>50 g</b>	di germogli di soia
<b>2 cucchiaini</b>	di olio di sesamo
	sale
	pepe macinato fresco
<b>8</b>	fogli di pasta per involtini primavera (disponibile nei negozi asiatici e alimentari al dettaglio)
<b>1</b>	tuorlo d'uovo
	grasso per friggere
	Salsa di Soia Kikkoman per Sushi e Sashimi

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Dimezzare i filetti di petto di pollo preparati e spalmarli con una salsa marinata fatta con salsa di soia, sherry e olio di noci. Preparare le verdure e tagliare peperoni e cavolo a strisce. Rosolare i filetti di petto di pollo nell'olio e tenere in caldo. Soffriggere le verdure nel grasso residuo, condire con sale e pepe e far raffreddare. Disporre i singoli fogli di pasta uno accanto all'altro, poggiare al di sopra i filetti di petto di pollo e coprire con le verdure. Chiudere prima l'estremità inferiore della pasta sul ripieno, proseguire con il lato destro e il sinistro e spalmare poi il tuorlo d'uovo sui bordi, quindi avvolgere e far rosolare nel grasso riscaldato fino a doratura.

### Passaggio 2

A piacere, servire con [salsa di soia per sushi & sashimi](#).