KIKKOMAN®

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

4	filetti di petto di pollo
4 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
2 cucchiai	di sherry
2 cucchiai	di olio di noci
1	peperone rosso
1	peperone giallo
1	peperone verde
100 g	di cavolo
50 g	di germogli di soia
2 cucchiai	di olio di sesamo
	sale
	pepe macinato fresco
8	fogli di pasta per involtini primavera (disponibile nei negozi asiatici e alimentari al dettaglio)
1	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.