

Involtini Primavera

Tempo totale **40 Min** **40 Min** Tempo di preparazione

INGREDIENTI

6 Porzioni

6 cucchiaini	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
6	fogli di pasta per Won Ton
120 g	bistecche di maiale
80 g	germogli di soia
1	cipollotto
1	carota
80 g	cavolo verza
	Olio di semi per friggere
1 cucchiaio	di acqua
1 cucchiaio	di farina (per richiudere gli involtini)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare carote e cipollotto a julienne lunga circa 5 cm. Affettare il cavolo verza a listarelle sottili. Tagliare la bistecca di maiale a cubetti piccoli.

Passaggio 2

Scaldare un cucchiaio di olio di semi in padella e rosolarvi all'interno il maiale, quindi aggiungere carote, cipollotti, e sedano, quindi saltare a fiamma vivace per 3 minuti. Aggiungere Salsa di Soia a fermentazione naturale Kikkoman, i germogli di soia e il cavolo verza. Regolare di sale e lasciare intiepidire il ripieno.

Passaggio 3

Stendere un foglio di pasta per Won Ton e adagiarvi il ripieno nella metà bassa. Ripiegare i lati destro e sinistro verso il centro, quindi arrotolare per il lato lungo. Chiudere le estremità aiutandosi con acqua e farina mescolati. Friggere in abbondante olio caldo a 180°.