

Pasta per wonton e involtini cinesi



0

Condividi



In: [Ricette Base](#) – 2 febbraio 2009 - 88.516 views – [Aggiungi alle ricette preferite](#)

STAMPA PDF



Da quando ho visitato la Thailandia, la mia passione per la cucina etnica è aumentata esponenzialmente.

La settimana scorsa io e Elena abbiamo organizzato per i nostri partners una cena cinese e ci siamo sbizzarrite a realizzare un bel pò di ricette cinesi. Questa pasta wonton è la base per preparare wonton e [involtoni primavera](#) o altri tipi di involtini. La pasta è molto semplice da realizzare ma è necessario l'utilizzo di una tirasfoglie per avere una pasta dello spessore di 1mm.

Ingredienti per 24 fogli di pasta:

250 gr di farina 00,
1 uovo,
1 pizzico di amido di mais
acqua q.b. (circa 100 ml)

Involtoni primavera



1

Condividi



In: [Ricette cinesi](#) – 2 febbraio 2009 - 246.277 views – [Aggiungi alle ricette preferite](#)

STAMPA PDF



Gli involtoni primavera sono uno dei piatti più famosi della cucina cinese. Gli involtoni primavera sono degli involtoni fatti con una sfoglia di carta di riso o pasta wonton ripieni di diverse verdure e poi fritti. Ne esistono numerose versioni e varianti, questa è la ricetta mia e di Elena per gli involtoni primavera; con questa ricetta degli involtoni primavera abbiamo realizzato degli involtoni uguali a quelli che si mangiano nei ristoranti cinesi, provare per credere!

Ingredienti per 12 involtoni primavera:

12 fogli di [pasta per wonton](#)

2 carote
1 costa di sedano
1 cipollotto
3 foglie di verza
100 gr di germogli di soia
sale
olio di semi

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 1 ora

RICETTA INVOLTINI PRIMAVERA ALLE VERDURE

Tagliare a stiscioline le verdure, imbiondire la cipolla in wok (o padella profonda) in olio di arachide, aggiungere sedano e carota poi verza e germogli di soja. Aggiungere una tazzina d'acqua e salsa di soja. Preparare la pasta come sopra descritto, stendere il composto di verdura raffreddato al centro delle strisce di pasta, arrotolare e richiudere sopra e sotto bagnando con un po' d'acqua. Friggere gli involtoni in wok con olio di arachidi per qualche minuto per parte fino alla doratura. Servire con salsa di soja o agrodolce a piacere