

Gli editoriali.

La ricetta degli involtini primavera

Scopri la ricetta degli involtini primavera, i tradizionali antipasti della cucina cinese famosi e amati in tutto il mondo!

Gli **involtini primavera** sono un piatto celebre della cucina cinese, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Questi deliziosi rotolini fritti sono ormai diventati un **simbolo della cucina asiatica**, grazie alla loro croccantezza e al loro ripieno aromatico. Se vuoi portare un tocco di Asia nella tua cucina, segui passo dopo passo la nostra ricetta degli involtini primavera! Ecco gli ingredienti e le istruzioni.

Tempo preparazione: 45 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 8 Fogli di pasta per involtini primavera
- 100 gr di Carote tagliate a julienne
- 150 gr di Cavolo cappuccio tritato finemente
- 100 gr di Germogli di soia
- 50 gr di Funghi shiitake ammollati e tagliati a strisce
- 1 Cipolla piccola tritata
- 2 Cucchiaini di Salsa di soia



- 1 Cucchiaino di Olio di sesamo
- 1 Pizzico di Pepe bianco
- Olio per friggere q.b.

Procedimento

1. In una padella capiente, scalda un filo d'**olio** e soffriggi la **cipolla** fino a che non diventa trasparente.
2. Aggiungi **carote, cavolo, funghi e germogli di soia**. Saltali per qualche minuto fino a che non sono ben cotti.
3. Condisci con **salsa di soia, olio di sesamo e pepe bianco**. Lascia raffreddare il composto.
4. Disponi un **foglio di pasta per involtini** su un piano di lavoro pulito. Metti un ottavo del ripieno raffreddato al centro del foglio.
5. **Come chiudere gli involtini primavera?** È molto semplice: piega i lati corti del foglio verso il centro, quindi arrotola stretto, partendo dal lato più vicino a te, per sigillare il ripieno all'interno. Usa un po' d'acqua per sigillare il bordo finale della pasta.
6. Come ultimo step, riscalda abbondante **olio** in una padella e friggi gli involtini fino a che non sono **dorati e croccanti**.
7. Scolali su carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso e poi servili caldi e condiscili con **salsa di soia** o con **salsa agrodolce** cinese, in base ai tuoi gusti.

Quando vengono mangiati per tradizione gli involtini primavera?

Gli involtini primavera sono tradizionalmente consumati durante il **Capodanno cinese**, che segna la **fine dell'inverno** e l'**inizio della primavera**. Questa festività è particolarmente significativa in **Cina**, poiché simboleggia un **nuovo inizio** e la speranza di **prosperità** per l'anno a venire. La forma degli involtini primavera, che ricorda quella dei **lingotti d'oro**, è un auspicio di ricchezza e benessere. In Cina, è tradizione servire questi sfiziosi rotolini all'inizio dei festeggiamenti per attirare fortuna e successo. Inoltre, si crede che consumarli durante il passaggio dalla stagione fredda a quella più tiepida favorisca il **rinnovamento** e la **crescita personale**, proprio come la **natura** che si risveglia in primavera.

Esplorare la cucina asiatica è un'avventura gustosa e gli involtini primavera sono solo l'inizio! Approfitta del Capodanno cinese per deliziare i tuoi ospiti con questo piatto iconico!