# Involtini Primavera (spring rolls)INVOLTINI PRIMAVERA.

***Ingredienti per 8/10 involtini***

2 carote medie
1/2 cavolo verza
1 cipollotto (oppure 1 scalogno)
2 cucchiai di salsa di soia (se non l’avete potete sostituirla con un po’ d’aceto bianco e sale)

150 suino a fettine
1 rotolo di pasta fillo

Preparazione:

Lavate le verdure e tagliatele a striscioline sottili. Tagliate le fettine di maiale a striscioline, formando degli straccetti.  In una pentola **wok** o in una padella con i bordi alti, fate imbiondire uno spicchio d’aglio in olio extravergine di **oliva**. Aggiungete nel tegame il suino e poi le **verdure** e fatele cuocere per circa 4-5 minuti. Quasi a fine cottura aggiungete la salsa di soia (oppure se non l’avete sostituirla con 2 cucchiai di aceto e del sale), lasciate insaporire, girate bene e spegnete la fiamma. Mettete le verdure in un colino poggiato su un contenitore per togliere l’eccesso di acqua, pressate se necessario.

Fate raffreddare le verdure e nel frattempo stendete la pasta **fillo** su un tagliere, ricavando con un coltello dei rettangoli di circa 7 x 12 cm.
Spennellate i rettangoli di **pasta fillo** con olio extravergine di oliva e al centro disponete le verdure lasciando ai bordi lo spazio sufficiente per la chiusura.
Richiudete la pasta fillo facendo attenzione a tenere verso il basso la parte di chiusura degli involtini primavera.



***Per la salsa agrodolce cinese***

60 gr di passata di pomodoro
200 ml d’acqua
120 ml di aceto bianco
90 gr di zucchero semolato
1 cucchiaio di farina di mais

Preparate prima la salsa agrodolce, dovrà essere già fredda per quando saranno pronti gli involtini:

mettete l’acqua e la farina in un pentolino e girate per far sciogliere la farina, poi accendete il fuoco ed aggiungete i restanti ingredienti (passata di pomodoro, aceto e zucchero) lasciate cuocere e portate a bollore mescolando spesso, lasciate cuocere per circa 15 minuti, durante . A fine cottura vedrete che avrà raggiunto la consistenza fluida di un color rosso tendente al trasparente, tipico della salsa agrodolce cinese.