

Involtini primavera (alle verdure) 春卷, cucina cinese



Adoro gli involtini primavera; e da sempre, si può dire, preferisco prepararmeli per conto mio!

Già una quarantina d'anni fa, a Milano, mi ritrovavo ogni tanto con un'amica, come me appassionata di cucina e di preparazioni orientali e, per una giornata, ci dedicavamo alla preparazione degli involtini primavera!

E diciamo che allora non era un'impresa facilissima... innanzitutto non esistevano a portata di mano negozi di alimentari cinesi e così le sfoglie per gli involtini primavera, oggi disponibili ovunque, ce le preparavamo per conto nostro a un centinaio per volta.

E anche il ripieno veniva preparato in adeguata quantità.

In ogni caso gli involtini primavera sono forse l'*antipasto* cinese più conosciuto. E come tutte le preparazioni molto diffuse, ne esistono di molti tipi, a cominciare dai differenti ripieni di carne o di verdura.

Io spesso preparo questa versione vegetariana a base di germogli di soia, molto apprezzata dai miei ospiti; un ripieno molto diverso da quello che si trova abitualmente nei ristoranti cinesi.

Ingredienti:

uovo	pz	1
cipollotto	gr	100
peperone	gr	100
bambù	gr	100
germogli di soia	gr	200
funghi cinesi secchi	tz	1
sale e pepe		QB
olio		QB
salsa di soia		Ad Lib
sfoglie per involtini	pz	30

Preparazione:

Sbattere un uovo salandolo appena con sale e un'idea di salsa di soia. Distribuirlo molto bene in una grande padella, già spennellata con poco olio, abbassare la fiamma e cuocere un paio di minuti perché si rapprenda.

Trasferirlo su un tagliere e appena freddo arrotolarlo e tagliarlo a striscioline.

Affettare tutte le verdure a striscioline sottili (o come scrivono i *maestri* alla *julienne*) compresi i funghi cinesi ammolati e privati del gambo. Rosolare nel wok, a fuoco abbastanza vivace, il cipollotto con il peperone e il bambù. Quindi aggiungere i funghi.

Continuando a mescolare aggiungere le striscioline d'uovo, la carota e, solo per ultimi, i germogli di soia. Aggiustare di sale e pepe, condire con salsa di soia e trascorso un minuto togliere dal fuoco e tener da parte a raffreddare.

Aprire il pacco delle sfoglie per involtini e tenerle coperte con un panno appena umido. Prendere la prima sfoglia, coprendo di nuovo il resto col panno, e disporla su di un altro panno appena umido.

Appoggiare un po' di ripieno oramai freddo a un paio di centimetri dal bordo superiore della sfoglia, disponendolo in maniera abbastanza allungata.

Sollevarne l'estremità superiore della sfoglia e ripiegarla a coprire il ripieno.

Ora ripiegare i bordi laterali, prima l'uno e poi l'altro a racchiudere i lati dell'involentino; e concludere arrotolandolo su se stesso sulla parte rimanente della sfoglia.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento del ripieno e delle sfoglie!

Friggere gli involtini, a pochi per volta, in olio caldo ma non bollente, immersi fin circa a metà rigirandoli dopo un minuto. **ATTENZIONE:** meglio evitare la friggitrice a immersione: tenderebbero a scaldarsi troppo gonfiandosi rapidamente fino a scoppiare.

Via via che gli involtini son pronti metterli a scolare su di una gratella o su un foglio di carta da cucina per eliminare l'eventuale olio in eccesso.

Servirli ben caldi accompagnati da salsa di soia e, per chi la gradisce, una salsa agropiccante

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Non è necessario cucinare tutti gli involtini in una volta sola; ma, vista la lunghezza della procedura, conviene prepararne tanti, friggere quelli che servono e surgelare gli altri: un'occasione per utilizzarli presto arriverà di sicuro!