CHUN JUAN CON SALSA HOI-SIN

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina di frumento
- 2 tazze di latte di soia
- 3 uova
- 1 presa di sale
- olio d'arachidi per friggere

Per il ripieno:

- 2 petti di pollo
- 2 cipolline novelle
- 2 cucchiai di olio di arachidi
- 200 g di germogli di soia
- 50 g di funghi cinesi (o champignon) macerati
- 3 cucchiai di salsa hoisin
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 tazza di brodo di pollo
- 1 presa di peperoncino
- 1 tuorlo d'uovo
- glutammato monosodico o punta di dado
- olio per friggere

Ovvero Involtini (Primavera) con Carne di Pollo e Germogli di Soia.
Pasta: Lavorare tutti gli ingredienti e formare la pastella.
Fare le frittatine scaldando la padella e ricoprendola con un velo di olio.
Una volta pronte le frittatine tenerle al caldo.
Ripieno: Tagliare a strisce sottili i petti di pollo, metterli a rosolare per un minuto mescolando continuamente in una padella contenete un po' d'olio bollente (sempre quello di arachidi), aggiungere le cipolle tagliate a strisce, i funghi ed i germogli di soia sgocciolati e tagliuzzati.
Continuare la cottura - per un minuto ancora.
Unire la salsa Hoisin e legare il tutto con la fecola mescolata al brodo.
Insaporite con sale, peperoncino, e glutammato.
Distribuire il composto sulle frittatine, chiudere le frittatine e spalmarne i bordi con il tuorlo.
Friggere in padella o ad Immersione nell'olio.
Alcuni consigli: Come avrete notato i Cinesi usano fare grossi lavori di preparazione e poi la cottura si risolve in 3 minuti di pentola.
Si deve avere l'accortezza di tagliare molto finemente tutto (germogli di soia esclusi) pena un eccessiva cottura delle verdure rispetto alla carne.
Per ripiegare la pasta sul ripieno bisogna fare attenzione: 1 Si solleva un lembo inferiore fino a ricoprire il ripieno.
2 Si piegano verso l'interno i lati della pastella così da formare un rettangolo.

3 Si spalmano con il tuorlo tutti i lati visibili di pasta.
4 Si arrotola la pasta e si da l'ultima passata con il tuorlo per saldare.
Per la Salsa Hoi-sin si chiede ai ristoranti oppure si cerca in negozi specializzati, è nota anche come salsa Barbecue, oppure infine si fa in casa, ecco la ricetta: SALSA HOI-SIN 3 cucchiai di salsa di semi gialli di Soia 2 cucchiai di Zucchero 1 cucchiaio di aceto 1 spicchio d'Aglio pestato 1 cucchiaio di olio di semi di Sesamo 1 cucchiaino di salsa al peperoncino di Caienna Mischiare il tutto...
Ovviamente il ripieno può essere di qualsiasi tipo, nei ristoranti Cinesi è facile incontrare il Maiale al posto del pollo per il minor costo di tale carne, oppure un miscuglio di pollo e maiale, poi ancora mettono carota, cavolo cinese (ovviamente), bambù ed altre piacevolezze.
Ma gli Involtini vengono anche fatti con Zucca o con base di pesce...
a voi la scelta.