

# Cina

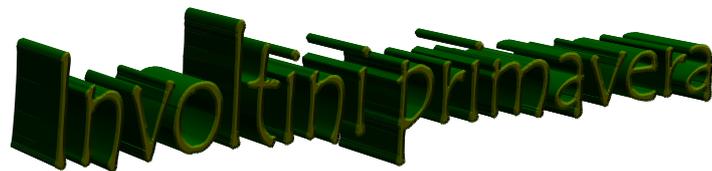
casa della Grande Muraglia

a cura degli alunni Filippo D. e Damir M.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV



(primo)

## INGREDIENTI

Farina	300 g
Acqua	300 g
Sale	1
Carote	100 g
Fagioli	100 g
Germogli di soia	100 g
Cavolo	200 g
Cipolla	1
Aglione	2
Salsa di soia	q.b

## PREPARAZIONE

Impastate la farina con l'acqua e mezzo cucchiaino di sale; dovendo diventare solida, mettetela in una ciotola e copritela di acqua, lasciate tutta una notte in frigo.

Scolate l'acqua in eccesso e prendete la pasta in mano; passatela velocemente su di una padella antiaderente ben calda, formate delle crepes molto sottili.

Tagliate le carote e il cavolo cinese, saltatelo velocemente in padella con olio cipolla e aglio, unite i germogli di soia e i fagiolini lessati.

Insaporite il tutto e condite con soia e peperoncino.

Mettete su ogni crepe una cucchiata di impasto e chiudete ad involtino.

Friggete in abbondante olio di arachide. Servite con soia o salsa in agrodolce oppure salsa piccante.