

## Wonton fritti, cucina cinese

Quand'eravamo bambini, due o tre domeniche all'anno i nostri genitori ci portavano al ristorante cinese. Oltre agli immancabili [involtini primavera](#) l'altra nostra grande passione erano i wonton fritti...

Ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, non ci resta che iniziare a cucinare!

### Ingredienti:

<a href="#">sfoglie per wonton</a>	pz.	30
carne maiale	g.	250
<a href="#">carne maiale grassa</a>	g.	150
funghi cinesi secchi ammollati	pz	4
<b>condimenti</b>		
bianco d'uovo	pz.	2
glutammato	ct.	1
sale	ct.	2
zucchero	ct.	1
olio sesamo	CT.	1
vino di riso	ct.	2
maizena	CT.	2
<b>frittura</b>		
olio per friggere		QB.

### Preparazione:

Per prima cosa, visto che spesso le sfoglie per i wonton si comprano surgelate, ricordarsi di togliere il pacchetto dal freezer un'ora prima. E, al momento di usarlo, aprirlo superiormente coprendolo con un canovaccio appena inumidito.

Preparare verdure e carni passandole via via al mixer; se le carni son già state tritate dal macellaio l'operazione sarà molto più semplice.

Versare poi nel mixer i diversi condimenti nonché il bianco d'uovo e mescolare ancora. Trasferire il ripieno in un contenitore.

Distendere un canovaccio appena umido sul piano di lavoro e appoggiarvi poche sfoglie per volta (si seccano rapidamente!) lasciando le altre nel loro pacchetto, nuovamente ricoperto dal precedente canovaccio.

Con le mani formare delle palline di ripieno più o meno della grandezza di una ciliegina e disporle a una per sfoglia.

Spennellare due lati adiacenti con un po' d'acqua e ripiegarvi sopra a triangolo gli altri due racchiudendovi il ripieno. Serrarli con una lieve pressione delle dita sui bordi.

Proseguire così fino a esaurimento delle sfoglie.

Friggere in olio molto caldo ma non bollente seguendo le stesse indicazioni date per gli [involtini primavera](#). Scolare su un foglio di carta assorbente e servire caldi accompagnati a parte da salsa di soia ed eventualmente da una [salsa agropiccante](#).

Buon appetito!