

Recetas Afrodisiacas

COPISI
Scelto

ROLLITOS DE PRIMAVERA

Un plato perfecto para dar pié a un día muy especial.

INGREDIENTES:

- 8 hojas de pasta para rollitos
- 225 gr. de carne de vaca picada
- 200 gr. de gambas peladas
- 3 cebollas
- 200 gr. de repollo
- 15 gr. de brotes de soja
- 4 cucharadas de **Aceite Copisi Scelto**
- 1/2 taza de salsa de soja
- 1/2 taza de salsa agridulce
- 1 huevo
- Aceite vegetal
- Sal

PREPARACIÓN:

1) Pelar las cebollas, lavarlas y picarlas muy menudas; lavar el repollo, escurrirlo muy bien y trozar en juliana. Picar las gambas.

2) Aparte, calentar unas cuatro cucharadas de **Aceite Copisi Scelto** en una sartén, agregar la carne picada y freír a fuego vivo hasta que quede suelta.

3) Incorporar las cebollas, el repollo y los brotes de soja, continuando la fritura unos cinco minutos más. Sazonar y añadir las gambas y, cuando las gambas cambien de color, retirar del fuego.

4) Sobre una mesa, extender las láminas de pasta, repartir el relleno sobre las mismas y envolver formando los rollitos; los extremos se sellan con huevo batido. En una sartén con abundante aceite, freír los rollitos hasta que estén dorados por todos los lados de manera uniforme.



AGD

ALIMENTOS NATURALES