# RICETTA

**Involtini primavera rivisitati:**

Tagliare cipolla, melanzana e zucchina julienne. Scaldare l'olio e far soffriggere prima la cipolla, poi aggiungere le verdure tagliate. Far cuocere per circa 7 minuti. Aggiungere verza e germogli di soia a fine cottura. Salare e aggiungere spezie a piacere. Lasciare riposare qualche minuto e nel frattempo tagliare la sfoglia. Preparare gli involtini e cuocere in forno a 200° per circa 25/30 minuti