

Ravioli cinesi di maiale al vapore



Descrizione

Scopri come preparare i deliziosi ravioli cinesi di maiale al vapore. La ricetta ti guiderà nella creazione dell'impasto e del ripieno. Farai circa 20-25 ravioli, a seconda delle dimensioni. Ricordati di servirli caldi e accompagnarli con salsa di soia o al peperoncino.

Informazioni

PREPARAZIONE: 50 min

DIFFICOLTÀ: 4

COTTURA: 30 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

250 g di **farina 00**
125 ml di **acqua** tiepida
Un pizzico di **sale**
250 g di **carne di lonza**
50 g di **cipollotto**
100 g di **cavolo cappuccio**

2 cucchiaini di **salsa di soia**
1 cucchiaino di **olio di sesamo**
1 cucchiaino di **zenzero in polvere**
Mezzo cucchiaino di **aglio in polvere**
1 cucchiaino di **vino di riso** o vino bianco secco
Sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Prepara l'impasto: in una ciotola, setaccia la farina e un pizzico di sale. Aggiungi l'acqua tiepida a poco a poco e mescola fino a formare un impasto omogeneo.
- 2) Trasferisci l'impasto su una superficie infarinata e impasta energicamente per circa 5-7 minuti, fino a ottenere una palla liscia ed elastica.
- 3) Copri l'impasto con un canovaccio umido e lascialo riposare per almeno 30 minuti.
- 4) Prepara il ripieno: con un robot da cucina trita lonza, cipollotto e cavolo cappuccio. In un contenitore, mescola il composto appena ottenuto con salsa di soia, olio di sesamo, vino, zenzero, aglio, sale e pepe.
- 5) Mescola bene fino a ottenere un composto uniforme (se l'impasto risultasse troppo duro puoi aggiungere un cucchiaino di acqua).
- 6) Copri e lascia riposare il ripieno in frigorifero per almeno 15-30 minuti per far amalgamare i sapori.
- 7) Forma i ravioli: riprendi l'impasto e stendilo su una superficie infarinata con un matterello fino a ottenere un sottile foglio di pasta (circa 2-3 mm di spessore).
- 8) Con l'aiuto di un bicchiere o un taglia-pasta, ricava dei cerchi dalla pasta stesa.
- 9) Prendi un cerchio di pasta, metti un cucchiaino di ripieno al centro e chiudi il raviolo pizzicando i bordi per sigillarli.
- 10) Disponi i ravioli su una cesta per cottura al vapore, lasciando uno spazio sufficiente tra di loro per evitare che si attacchino durante la cottura.
- 11) Cuoci i ravioli al vapore per circa 8-10 minuti.