

Ravioli cinesi di carne

Ingredienti (per 15 ravioli)

Per la pasta

Farina 00: 200 g

Acqua: 100 ml

Sale q.b.

Per il ripieno

Carne macinata di maiale: 200 g

Verza: 100 g

Carote: 1 pezzo

Porro: la metà più tenera

Salsa di soia: 2 cucchiari per il ripieno

e un po' per gustare i ravioli

Zenzero in polvere o fresco q.b.

Per guarnire

Erba cipollina e peperoncino a fette sottili

Preparazione dell'impasto

In una ciotola, unire acqua, farina e sale e mescolare con una forchetta. Trasferire il composto su un piano e impastare fino al completo assorbimento della farina per ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Fare una palla e lasciar riposare in frigo per 1 ora.

Preparazione del ripieno e cottura

Con un tritatutto sminuzzare (non troppo finemente) verza, carota e porro. Trasferire in una terrina e aggiungere la carne macinata e lo zenzero grattugiato. Insaporire con la salsa di soia, amalgamare il composto e mettere da parte il ripieno.



Cospargere il piano di lavoro con un po' di farina e stendere la pasta con il mattarello, per ottenere una sfoglia molto sottile. Tagliare la sfoglia in quadrati e appoggiarla sul Dumpling Cube. Aggiungere il ripieno (mezzo cucchiario per ogni raviolo) e chiudere lo stampo per dare forma ai ravioli.

Mettere un po' di acqua calda nel wok, inserire la vaporiera e portare l'acqua a ebollizione. Cuocere i ravioli per circa 15 minuti. Servire i ravioli su un piatto, guarnire con erba cipollina e peperoncino accompagnando con salsa di soia e... buon appetito!

