

LA RICETTA ORIGINALE DEL RAVIOLO CINESE

Preparate la pasta per i ravioli

Impasto base

Sistamate la farina a fontana in una terrina, aggiungete un pizzico di sale e, lavorando abbondantemente con le mani, incorporate acqua a poco a poco, quanto basta per ottenere un impasto compatto e sodo.

Avvolgetelo in un canovaccio pulito e asciutto. Lasciatelo riposare per più di un'ora in un luogo fresco e asciutto.

Preparate il ripieno

Carne di maiale, zenzero ed erba cipollina

Per il ripieno tritate finemente la carne, lo scalogno ed erbetta cipollina, trasferiteli in una terrina. Cuocete a fuoco lento. Unite lo zenzero grattugiato a poco a poco quanto basta. Condite con la salsa di soia, un pizzico di sale e il vino. Amalgamate bene il tutto e lasciate riposare il ripieno per 10 minuti.

Preparate i ravioli

Come vi abbiamo insegnato, stendete la pasta sottile su una spianatoia infarinata, ricavatevi dei dischi di circa 7 cm di diametro, aiutandovi con un bicchiere; con un piccolo matterello spianate ulteriormente i dischi di pasta per renderli molto sottili.

Disponete un cucchiaino di ripieno al centro di ogni raviolo e chiudetelo a mezzaluna, premendo sui bordi per fare aderire la pasta.

Cotture

al vapore

Mettete almeno 4 ravioli in ogni singolo cestello di bambù rivestito di foglie di insalata e cuocete al vapore per circa 10 minuti.

alla piastra

Disponete i ravioli sulla piastra calda. Cuocete per circa 5 minuti.

