RAVIOLI CINESI - WONTON

Ingredienti x 20 ravioli

- Per l'impasto

150 gr di acqua, 250 gr di farina, sale q.b

- Per il Ripieno

150 gr di carne tritata di maiale, 100 gr di gamberi, 1 carota, 2 cucchiai di salsa di soia, 100 gr di verza, 1 scalogno, erba cipollina, zenzero fresco.

Preparazione

Tritare finemente la verza. In un mixer unire la carota con lo scalogno. Sminuzzare i gamberetti e metterli in una ciotola insieme al macinato di maiale e mescolare. Unire poi la verza con il trito di carota e scalogno. Grattugiare sopra lo zenzero fresco. Condire con la salsa di soia e l'erba cipollina tritata. Mescolare bene e far riposare in frigo almeno un paio d'ore.

Disporre la farina a fontana in una ciotola e aggiungete un pizzico di sale; incorporate l'acqua poco a poco. Mettere l'impasto su una spianatoia infarinata e iniziate a lavorarlo con le mani finchè sarà compatto ed elastico. Avvolgerlo con della pellicola e lasciatelo riposare un'ora in un luogo fresco e asciutto. Trascorso il tempo di riposo necessario, stendere la pasta su una spianatoia infarinata, ricavare dei dischi di circa 7 cm, aiutandosi con un tagliapasta o con un bicchiere. Successivamente, con un piccolo mattarello, spianare ulteriormente i dischi di pasta ottenuti per renderli ancora più fini. Disporre quindi un cucchiaio abbondante di ripieno al centro di ogni raviolo, inumidire il bordo dei dischi con dell'acqua e chiudere il raviolo a mezzaluna premendo sui bordi per fare aderire la pasta. A questo punto prendere in mano il raviolo ed effettuare delle piccole pieghe da un'estremità all'altra.

Cottura al vapore

Porre un cestelletto di bambù per la cottura a vapore in un wok riempito con circa 2 cm di acqua in ebollizione (se non l'avete va benissimo qualsiasi cestello per cottura a vapore), foderare il fondo con delle foglie di cavolo (cinese o cavolo verza) e porre i ravioli (facendo attenzione che non si tocchino tra di loro). Chiudere il coperchio del cestello e cuocete per circa 10 minuti, fino a quando la pasta dei ravioli inizierà a diventare piuttosto trasparente

Accompagnare con salsa agrodolce, soia e soia piccante.

Cottura alla piastra

Cuocere i ravioli in una padella antiaderente da entrambi i lati. Aggiungere della salsa di soia poco salata e un pochino di acqua. Appena si ritira servite a tavola.

Accompagnare questo piatto con diverse salse: agrodolce, soia piccante, salsa di prugne.

Uno dei piatti tipici e più famosi della cucina cinese sono i wonton. Il ripieno, in realtà, varia da regione a regione data la enorme vastità del territorio cinese. Quelli che vengono proposti nella maggior parte dei ristoranti cinesi occidentali, è il wonton della regione cinese del canton. Normalmente vengono serviti come antipasto, ma possono anche essere serviti come una seconda portata.