SHAO MAI - DIM SUM

Ingredienti per 4 persone

300 gr di farina, 180 cc di acqua calda (o comunque quanto basta dipende dal tipo di farina, 200 gr di maiale, 4 funghi cinesi (shiitake) secchi, 4 fettine di ginger fresco, 6 cipolline fresche sottili, 180 gr di gamberi freschi puliti, ½ cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di dado in polvere, 2 cucchiaini di farina di granturco, 4 cucchiai di vino di riso (shaoxing) o sherry secco, 1 cucchiaio di salsa di soia light, 6 cucchiai di acqua, pepe, 3 cucchiai di olio di sesamo, 1 cucchiaio di salsa d'ostrica, sale q.b.

Preparazione

Amalgamare per un minuto la carne tritata (tagliata a coltello) con lo zucchero, il pepe, il dado, la farina di granturco, il vino di riso, la salsa di soia, la salsa d'ostrica e l'acqua. A parte tritare i gamberi e aggiungere il sale; poi unirli alla carne con i funghi tritati (precedentemente ammollati in acqua e privati del gambo), la cipolla il ginger tritato e mescolare per 2 minuti. Aggiungere l'olio di sesamo e far riposare per 1 ora in frigo.

Lavorare la farina con l'acqua continuando a mescolare, ricavandone una pasta piuttosto dura, poi impastarla con le mani per circa tre minuti. Farne un rotolo e lasciarlo a riposo per trenta minuti sotto un canovaccio umido. Poi tagliare il rotolo in "fette" da circa due-tre centimetri e stendere la pasta il più sottile possibile, in modo da ottenere circa una ventina di pezzetti; ricavarne dei dischi di circa otto cm di diametro (usare un bicchiere piuttosto largo o una ciotolina come "stampo" per tagliare la pasta perfettamente rotonda). Farcire ogni disco con un cucchiaino di ripieno, poi chiuderlo verso l'alto, ma non completamente, in modo che si intraveda il ripieno(vedi la foto). Guarnire la sommità con un pisello (usare anche carota, o mais e cipollotti, a vostro gusto). Ungere leggermente un cestello per la cottura a vapore oppure mettere sul fondo una foglia di lattuga o di verza e sistemare gli Shao mai. Cuoceteli a vapore 8/9 minuti e serviteli ben caldi.

Per la salsa, preparare una miscela di tre cucchiai di salsa di soia chiara e un cucchiaio di salsa chili per irrorare la pietanza.

Sono spesso venduti nelle strade come snack veloce e non possono mai mancare sui carrelli per una qualsiasi cena Dim Sum. Il dim sum è un tipo di cucina della Cina meridionale, che comprende una vasta gamma di piatti leggeri da servire insieme al tè cinese.

«Yum cha» (letteralmente bere il tè) è il termine usato per descrivere l'intera esperienza del pranzo, specie in cantonese moderno. Solitamente è servita al mattino, sino a mezzogiorno. Alcune famiglie cinesi amano acquistare dim sum in occasioni speciali quali la festa della mamma o il capodanno cinese. Inoltre i genitori portano i loro bambini a mangiare dim sum la domenica mattina per incontrare e salutare i nonni.

Il Dim sum ha radici nei viaggiatori dell'antica via della seta, che avevano bisogno di un posto per riposarsi. Quindi furono aperte case da tè lungo il percorso. Gli agricoltori rurali, esausti dopo il lavoro duro nei campi, andavano a prendervi il tè, per rilassarsi al pomeriggio. Dapprima era considerato inappropriato abbinare il tè con il cibo, credendo che ciò portasse ad aumento di peso; in seguito si scoprì che il tè poteva aiutare la digestione, così le case da tè iniziarono a vendere anche spuntini vari. La singolare arte gastronomica del dim sum si è originata con i cantonesi nella Cina meridionale, i quali nei secoli la trasformarono il Yum Cha da un pasto rilassante ad una vivace e festosa esperienza.