

Ravioli cinesi al vapore



Chi non ha mai assaggiato i ravioli al vapore trovandosi a scegliere da un menu di ristorante cinese? Se non lo avete fatto o se vi sono piaciuti questi fagottini ripieni di carne e verdure tipicamente orientali e dalle mille versioni, con questa ricetta potrete prepararli e gustarli a casa vostra.

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Ecco come fare i ravioli al vapore. Inizia con il preparare la pasta dei ravioli con la farina, acqua tiepida ed un pizzico di sale. Una volta ben impastata e compatta, lasciala riposare avvolta in pellicola per un'oretta.

Nel frattempo prepara il ripieno: pulisci la carota, il porro e la verza e tritale al mixer (lascia da parte delle foglie di verza da cuocere al vapore insieme ai ravioli); in una ciotola mescola le verdure tritate al macinato di carne ed aggiungi la salsa di soia e dello zenzero grattugiato a piacere.

Quando la pasta ha riposato, stendila bene e ricava dei dischi di circa 7 cm di diametro; metti al centro di ognuno di essi un cucchiaino di ripieno e ripiega la pasta a mezzaluna chiudendo così il raviolo; pizzica la pasta con i polpastrelli inumiditi per donare la tipica forma dei ravioli orientali (crea un bordo ondulato nella parte tonda della mezzaluna).

Per cuocere i ravioli al vapore, utilizza il cestino di bambù: foderalo con la verza e adagiaci i ravioli; chiudi il coperchio e cuoci al vapore finché la pasta dei ravioli non diventerà semi trasparente, circa 15 minuti.

I ravioli al vapore sono pronti per essere serviti e gustati conditi con ulteriore salsa di soia.

Se non hai ancora una vaporiera di bamboo, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina
- 150 ml di acqua
- sale
- 1 porro
- 200 g di verza
- 2 carote
- 300 g di carne macinata di maiale
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- zenzero a piacere