

SECONDI PIATTI

Gamberi e verdura

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



PREPARAZIONE

1 Miscelare il lievito con 2 cucchiaini di acqua calda ed un pizzico di zucchero. Lasciare in un posto caldo fino a che diventi spumoso. Setacciare la farina in una ciotola, aggiungere il preparato di lievito e l'acqua calda rimanente. Lavorare il tutto insieme per formare un impasto soffice. Continuare a lavorare per circa 10 minuti o finché la pasta diventi soffice ed elastica. Mettere in una ciotola e coprire con un pezzo di pellicola trasparente. Mettere la ciotola in un posto caldo e lasciar riposare finché la pasta ha raddoppiato il suo volume (circa 1 ora).

Miscelare insieme il maiale, i gamberi, il cavolo cinese, le cipolle, lo zenzero, l'olio di sesamo, l'MSG, la salsa di soia, il pepe bianco e l'olio in una ciotola. Quando l'impasto ha raddoppiato le sue dimensioni, impastarlo bene su di un tavolo infarinato, quindi rimetterlo nella ciotola e lasciarlo lievitare ancora. Quando ha di nuovo raddoppiato le sue dimensioni, lavorare l'impasto per la terza volta quindi svolgerlo in 35 pezzi e farne una pallina di ciascun pezzo. Usare un mattarello e stendere ciascuna pallina in un disco. Mettere circa 2 cucchiaini di ripieno nel disco di pasta e portare le estremità in alto per formare un fiore, girare le estremità insieme per sigillare.

Scaldare il wok e mettere dentro tutte le focacce preparate. Versare circa 1 ½ tazze d'acqua e quindi far sobbollire per 5-6 minuti. Buttare tutta l'acqua e versarci l'olio. Friggere le focacce per circa 3-4 minuti i finché il fondo sia dorato. Rimuovere dal wok e scolare su di un foglio di carta da cucina. Servire immediatamente, guarnire con il crescione ed il prezzemolo.

NOTE

Tempo di preparazione: 10 minuti, più il tempo di lievitazione Tempo di cottura: 10 minuti