

ANTIPASTI E SNACK

Ravioli cinesi con gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PASTA

100 g di farina 00
50 ml di acqua calda
1/2 cucchiaino di sale.

RIPIENO

1 zucchina piccola; 170 g di gamberi
2 cucchiaini di salsa di soia
½ cucchiaino di cipolla tritata.

CONDIMENTO

2 cucchiaini di salsa di soia
½ cucchiaino di olio di semi
2 cucchiaini di aceto di mele.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con l'acqua calda e il sale. Lasciar riposare per mezz'ora.

Nel frattempo sgusciare i gamberi e tritarli grossolanamente. Grattugiare la zuccina e unirla ai gamberi. Aggiungere la cipolla e la salsa di soia e amalgamare bene. Dividere la pasta in 13 palline e ricavare delle sfoglie rotonde e sottili. Mettere al centro di ogni sfoglia poco meno di un cucchiaino di ripieno e chiudere il raviolo.



2 Per la cottura io mi sono arrangiata con una pentola e un colapasta “foderato” all’interno con foglie di insalata iceberg. Quando l’acqua è giunta a bollore ho messo a cuocere i ravioli per quasi 20 minuti.





3 Mescolare tutti gli ingredienti del condimento.



4 Impiattare e condire con poca salsina (secondo me andrebbe meglio la salsa agrodolce).



