

ANTIPASTI E SNACK

Ravioli con gamberetti

LUOGO: *Asia / Cina*

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



INGREDIENTI

- ½ kg di farina
- 400 g di gamberetti
- 4 spicchi d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di polvere di curry
- 1 cucchiaio di sale
- 2 cucchiai di sherry secco
- foglie di verza.

PREPARAZIONE

1 Fare la pasta con l'acqua senza uova. Impastare bene, anche con l'aiuto della macchina per pasta. Asciugare bene i gamberetti e marinarli con sherry, sale, curry e aglio tritato. I ravioli si fanno mettendo un cucchiaino di ripieno fra due pezzi di pasta piuttosto grandi quadrati o tondi del diametro di un bicchiere; si chiudono premendo bene o ripiegando la pasta ai bordi. Nell'apposito contenitore per cottura a vapore si stende una o più foglie di verza si accomodano sopra i ravioli e si fanno cuocere per 10 minuti circa e si servono con salsa di soia.