ANTIPASTI E SNACK

Ravioli sulla piastra

LUOGO: Asia / Cina

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

INGREDIENTI

½ kg di farina

400 g di carne di maiale tritata

3 cipolline verdi

polvere d'aglio

3 cucchiai di sherry secco

1

5 cucchiaino di sale

salsa di soia.

Preparazione

1 Fare la pasta con l'acqua, senza uova. Impastare bene, anche con l'aiuto della macchinetta da pasta. Mescolar ebene la carne con lo sherry, l'aglio e le cipolline tritate fini. 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. Far scaldare una piastra liscia a fuoco vivace, versarci sopra un po' di salsa di soia e mettere a cuocere i ravioli per qualche minuto girandoli con attenzione.Si servono con

varie sale: salsa al chili, salsa di soia, salsa al curry o salsa barbecue.