

ANTIPASTI E SNACK

Wanton di maiale al vapore

LUOGO: *Asia / Cina*

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



PER IL RIPIENO

- 400 g di carne di maiale tritata
- 2 cipollotti affettati
- 50 g di germogli di bambù in scatola
sgocciolati e sminuzzati
- 1 cucchiaino di salsa di soia chiara
- 1 cucchiaino di sherry secco
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 albume leggermente sbattuto
- 4 cucchiaini e 1/2 di maizena.

PER LA SFOGLIA

- 175 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiai olio
- 6-8 cucchiai acqua bollente.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta dei wanton mischiare la farina con il sale. Disporre la farina a fontana, unire l'olio e l'acqua e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare una mezz'oretta.

Per il ripieno: impastate il maiale con i cipollotti, il bambù, la salsa di soia, lo sherry, l'olio di sesamo, lo zucchero, l'albume sbattuto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare la maizena continuando a mescolare.



- 2 Passato il tempo di riposo della sfoglia, dividerla in piccole palline e, con un matterello, formare dei cerchietti.



- 3 Distribuire al centro un cucchiaino di ripeno e chiuderli a metà sigillando bene. Bagnare un po' i bordi per farli aderire meglio.



- 4 Ora, mettere nei cestini di bambù delle foglie di insalata e adagiarvi sopra i wanton. Questo è necessario per non fare attaccare inevitabilmente il tutto.



- 5 Porre il cestino chiuso su una pentola larga con poca acqua.



6 Lasciare andare il tutto sul fuoco per 7-10 minuti.

Ed ecco il piatto pronto.

