

PRIMI PIATTI

# Baozi

---

LUOGO: [Asia / Cina](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **Baozi** sono una delle specialità più amate della [cucina cinese](#). Questi **soffici panini ripieni** sono noti per la consistenza leggera e il sapore ricco, che li rende perfetti per ogni occasione, dalla colazione al pasto principale. **Preparati con un impasto a base di farina e lievito**, e farciti con **ripieni che spaziano dalla carne alle verdure**, i Baozi offrono una **sorprendente varietà di gusti**. Con la nostra ricetta cucinerai dei golosi baozi ripieni di carne di maiale, carote e zenzero, ideali per una cena cinese in compagnia.

Se sei un **passionato di cucina asiatica** o semplicemente **curioso di sperimentare nuovi sapori**

*, i Baozi sono una delizia che non puoi perdere.*

Iniziamo a cucinare!

## INGREDIENTI PER FARE L'IMPASTO DEI

### BAOZI

FARINA 00 400 gr

ACQUA CALDA 250 ml

ZUCCHERO 20 gr

LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO 4 gr

## INGREDIENTI PER FARE IL RIPIENO DEI

### BAOZI

CARNE MACINATA DI MAIALE 350 gr

CAROTE 150 gr

CIPOLLOTTI 4

ZENZERO FRESCO

SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## COME SI FA L'IMPASTO DEI BAOZI

**1** Metti la farina in una ciotola, aggiungi lo zucchero e miscela con le bacchette, poi aggiungi il lievito e mescola ancora.

Unisci l'acqua calda (ma non bollente) a filo e falla amalgamare continuando a utilizzare le bacchette.





**2** Quando tutta l'acqua è stata assorbita dalla farina lavora l'impasto con le mani, prima nella ciotola e poi su una spianatoia, fino a quando non risulterà liscio ed elastico.

Forma una palla, mettila in una ciotola, copri la ciotola con della pellicola per alimenti e lascia lievitare fino al raddoppio (serviranno circa due ore e mezza).







## COME SI FA IL RIPIENO DEI BAOZI

- 1 Pela le carote, grattugiale grossolanamente e lasciale appassire in padella con un filo d'olio, poi spegni la fiamma.





- 2 Ripulisci i cipollotti dalla base e dagli strati più esterni e rovinati e tagliali a rondelle. Sistema la carne in una ciotola, poi aggiungi le carote e i cipollotti.





- 3 Completa con lo zenzero fresco grattugiato, un pizzico di sale, di pepe nero e la salsa di soia. Lavora con le mani per far amalgamare bene tutti gli ingredienti.









# COME FARE I BAOZI CINESI RIPIENI DI MAIALE, CAROTE E ZENZERO

- 1 Quando l'impasto è lievitato, estrailo dalla ciotola e forma un cordoncino, poi taglialo a tocchetti regolari.



- 2 Da ogni tocchetto di pasta forma una pallina che stenderai fino ad ottenere un piccolo disco al centro del quale metterai un paio di cucchiari di ripieno.



**3** Richiudi su se stesso ogni disco, arricciandone le estremità verso il centro.



4 Ricopri la base della vaporiera con foglie di verza o di lattuga e posiziona i baozi in superficie facendo attenzione a distanziarli fra loro perché gonfieranno in cottura.

Sistema la vaporiera su un wok riempito con 2-3 dita d'acqua, copri e lascia cuocere per 13-15 minuti. Servi i baozi ben caldi accompagnandoli con salsa di soia.



SE TI SONO PIACIUTI I BAOZI PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

[Pollo alle mandorle](#)

[Noodles con verdure](#)

[Riso alla cantonese](#)

[Ravioli cinesi di maiale](#)

[Spaghetti di soia](#)

[Involtini primavera](#)