

ANTIPASTI E SNACK

Gyoza

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

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



I **gyoza** sono deliziosi e popolari [ravioli](#) giapponesi ripieni. Sono fatti di **pasta sottile** avvolta attorno a un **ripieno di carne macinata**, o **pesce e verdure**. Di solito serviti come [antipasto](#), i **gyoza** vengono cotti in una padella con poco olio e acqua, fino a quando la parte inferiore diventa croccante e la parte superiore viene cotta al vapore.

Ricetta classica della cucina giapponese, puoi cucinare i gyoza in casa con facilità, **segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** e vedrai che, la realizzazione di questi **sfiziosi scrigni di sapore**, sarà un'impresa davvero semplice.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Spaghetti di soia](#)

[Nigiri di salmone](#)

[Temaki](#)

[Futomaki](#)

[Onigiri](#)

[Dorayaki](#)

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA

FARINA 00 200 gr

ACQUA 95 gr

SALE FINO 1

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

CAVOLO CAPPuccio 100 gr

PORRO 50 gr

SALSA DI SOIA CHIARA 2 cucchiaini da
tavola

SAKE 1 cucchiaino da tavola

OLIO DI SESAMO 1 cucchiaino da tè

ZENZERO IN POLVERE 1 pizzico

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA COTTURA

ACQUA circa - 80 gr

OLIO DI SEMI circa - 20 gr

INGREDIENTI PER SERVIRE

SALSA DI SOIA

SEMI DI SESAMO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la sfoglia, puoi procedere a mano in una semplice ciotola, o se preferisci puoi utilizzare una planetaria.

Versa la farina in una ciotola, o nella planetaria, aggiungi il sale e l'acqua a temperatura ambiente, se impasti a mano, inizia a mescolare prima con un cucchiaio poi prosegui a mano.





- 2 Ribalta l'impasto sul piano da lavoro e continua a lavorarlo per alcuni minuti, fino ad ottenere una consistenza liscia ed elastica. Copri l'impasto con una ciotola a campana e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 10 minuti.





- 3** Metti la carne macinata in una ciotola, sgranala bene con i rebbi di una forchetta. Lava il cavolo cappuccio e affettalo, infine tritalo, fai la stessa cosa con il porro, infine riunisci tutto nella ciotola con la carne.





4 Aggiusta di sale e pepe senza esagerare, perché poi aggiungerai anche la salsa di soia che

è molto sapida, aggiungi anche lo zenzero secco o, se preferisci, grattugia un pezzetto di zenzero fresco. Non ti resta che aggiungere l'olio di sesamo, il sake e la salsa di soia, poi amalgama bene il tutto con un semplice cucchiaio.





- 5 Riprendi il tuo impasto, allungalo ottenendo un cilindro, taglia delle piccole fettine con un tarocco o con un coltello affilato, poi prepara delle palline. Copri le palline preparate con della pellicola o con un canovaccio da cucina in modo che non secchino mentre prosegui fino ad ultimarle.





6 Prendi un mattarello, meglio se piccolo e maneggevole, sarà più comodo. Stendi alcune palline partendo dal centro verso l'esterno e roteando il pezzetto di sfoglia in modo da ottenere un cerchio, dovrà risultare leggermente più spesso al centro e più sottile attorno.

N.B. ti consiglio di non preparare troppi dischetti di sfoglia, meglio che ne prepari pochi alla volta in modo da non seccarsi.





7 Metti un po' di ripieno al centro di ogni dischetto di sfoglia preparato, piega in due parti in

modo da ottenere una mezzaluna e pizzica la pasta con le dita come nelle foto fino a sigillare completamente il tuo raviolo.





8 Completa così fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.





9 Versa un filo di olio di semi su una padella antiaderente capiente, sistema i ravioli nella

padella e cuocili per due o tre minuti a fiamma dolce, fino a doratura del fondo. Controlla il fondo dei ravioli, una volta dorato, aggiungi l'acqua, metti il coperchio e continua la cottura a fiamma dolce per altri 8 minuti circa, o comunque fino ad assorbimento dell'acqua.







10 Sistema i ravioli in un piatto da portata, aggiungi a piacere semi di sesamo.

I gyoza sono pronti, non ti resta che servirli con salsa di soia e mi raccomando, non dimenticare le bacchette!





CONSERVAZIONE

Per conservare i gyoza avanzati, ecco alcuni suggerimenti:

Raffreddamento: prima di conservarli, lascia raffreddare i gyoza completamente a temperatura ambiente. Ciò evita che accumulino umidità durante la conservazione.

Congelamento: disponi i gyoza su un vassoio rivestito di carta da forno in modo che non si attacchino tra loro e metti il vassoio nel freezer per circa un'ora. Successivamente, trasferisci i gyoza congelati in sacchetti per congelatore sigillabili o in contenitori appositi. Questo metodo consente di conservarli per diversi mesi.

Etichettatura: assicurati di etichettare i sacchetti o i contenitori con la data di congelamento per tenere traccia della loro freschezza.

Scongelamento e riscaldamento: quando desideri consumare i gyoza congelati, scongelali lentamente in frigorifero per diverse ore o utilizza la modalità di scongelamento del forno a microonde. Dopo lo scongelamento, puoi riscaldarli in padella con un po' di olio fino a quando diventano croccanti.

Ricorda che i gyoza freschi sono sempre migliori, ma conservarli con attenzione può permetterti di gustarli anche in un secondo momento.