

ANTIPASTI E SNACK

Vuoi provare i veri ravioli cinesi? Scopri la ricetta ai gamberi!

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Vuoi un [antipasto](#) esotico e raffinato? Prova i [ravioli cinesi ai gamberi](#) con salsa di soia! Impasto sottile, ripieno succoso e cottura al vapore: i [ravioli cinesi al vapore](#) sono una delizia unica.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DEI RAVIOLI CINESI

FARINA 00 300 gr

ACQUA TIEPIDA 180 ml

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

GAMBERETTI FRESCHI 500 gr

CIPOLLOTTI 4

CAROTE 2

CAVOLO CAPPuccio 200 gr

PISELLI freschi o surgelati - 100 gr

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SALSA DI SOIA 30 ml

COME FARE I RAVIOLI CINESI CON GAMBERI

- 1 Pulisci i gamberi eliminando testa, coda, carapace e filo nero intestinale. Sciacquali sotto acqua corrente e mettili da parte.





- 2 Pulisci i cipollotti eliminando la base e le foglie più rovinate, poi tritali finemente. Pela le carote e grattugiale. Sbollenta i piselli per 10 minuti in acqua salata e lasciali intiepidire. Taglia il cavolo cappuccio a strisciole sottili.





3 Trita i gamberi e trasferiscili in una ciotola capiente. Aggiungi i cipollotti, le carote, il cavolo cappuccio e i piselli. Condisci con zenzero e salsa di soia, mescola bene e lascia riposare.







- 4 Prepara l'impasto: versa la farina in una ciotola e aggiungi l'acqua tiepida poco alla volta, impastando fino a ottenere un composto morbido ma non appiccicoso.



- 5 Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro e lavoralo fino a ottenere una palla liscia. Copri con una ciotola e lascia riposare per 10 minuti. Stendi l'impasto molto sottile con un mattarello o una macchina per la pasta. Ritaglia dei cerchi di 8 cm di diametro con un coppapasta. Metti un cucchiaino di ripieno al centro di ogni disco.





6 Spennella i bordi con poca acqua e chiudi a mezzaluna, poi unisci le estremità per dare la forma tipica.





7 Fodera la base della vaporiera con foglie di verza o lattuga e sistema i ravioli sopra. Metti

la vaporiera su un wok con tre dita d'acqua, copri e cuoci a fuoco medio per 10 minuti.
Spegni il fuoco e servi i ravioli ben caldi con salsa di soia.





RAVIOLI CINESI AI GAMBERI: IL GUSTO AUTENTICO DELLA CUCINA

I ravioli cinesi ai gamberi sono un classico della cucina asiatica, apprezzati per la loro leggerezza e il sapore delicato ma intenso. Preparati con un **impasto** sottile e un ripieno di gamberi e verdure, questi ravioli vengono cotti al vapore per mantenere la loro morbidezza e sapidità. Perfetti come antipasto o piatto principale, si accompagnano alla salsa di soia per un tocco di gusto autentico.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: Lavoralo fino a ottenere una consistenza morbida ma non appiccicosa.

Verdure fresche: Usa cavolo cappuccio e cipollotti per un ripieno equilibrato e aromatico.

Riduzione dello spreco: Se avanza impasto, puoi usarlo per altri tipi di ravioli o congelarlo.

Alternativa di cottura: Se non hai la vaporiera, puoi cuocere i ravioli in una padella con poca acqua e un coperchio per un effetto "vapore".

COME SI CONSERVANO I RAVIOLI CINESI CON GAMBERI

I ravioli cinesi ai gamberi possono essere conservati crudi in freezer per un massimo di un mese.

Una volta cotti, è preferibile consumarli subito per mantenere la loro consistenza perfetta.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Baozi cinesi ripieni: soffici panini al vapore farciti con carne o verdure.

Tabbouleh libanese: un primo piatto asiatico leggero e saporito.

Involtini primavera: croccanti e perfetti da servire con salsa agrodolce.

Pollo alle mandorle: un secondo piatto tipico della cucina cinese.

pollo al curry: facile veloce con quel tocco esotico che fa impazzire tutti!