

PRIMI PIATTI

Ravioli cinesi di maiale al vapore

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **ravioli cinesi** sono un [primo piatto](#) della tradizione orientale più conosciute e apprezzate anche in Occidente. Il ripieno dei **ravioli cinesi**, solitamente è a base di gamberi, verdure oppure di carne di maiale, come nella ricetta che oggi cucineremo insieme. Tradizionalmente **cotti al vapore**, ma **ottimi anche alla piastra**, i **ravioli cinesi di maiale**, possono avere moltissime forme, dalle più semplici alle più artistiche: cucinare insieme i **ravioli cinesi al vapore** è infatti **un vero e proprio rituale**, amici e familiari si riuniscono per prepararli in occasione delle festività.

Una volta acquistati gli ingredienti per cucinare i

ravioli cinesi di maiale, l'unica cosa che occorre è avere un po' di manualità... ma non temere, per la nostra ricetta abbiamo scelto una forma semplice e alla portata di tutti! Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare questi buonissimi ravioli cinesi di maiale.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Involtini primavera](#)

[Involtini primavera ai gamberi](#)

[Spaghetti di soia](#)

[Riso venere con salmone e zucchine](#)

[Riso alla cantonese](#)

PER L'IMPASTO:

FARINA 250 gr

ACQUA circa - 130 ml

SALE

PER IL RIPIENO:

CARNE MACINATA DI MAIALE 250 gr

CIPOLLOTTI 2

SALSA DI SOIA 2 cucchiaini da tavola

CAROTE 1

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare i ravioli cinesi di maiale al vapore per prima cosa occupati della preparazione dell'impasto: metti la farina in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale e poi unisci l'acqua a filo, mescolando con una mano fino a quando tutta la farina si sarà amalgamata.

Continua a lavorare il panetto su una spianatoia infarinata fino a quando risulterà liscio ed elastico, poi f riposare per 10 minuti.



- 2 Nel frattempo, occupati del ripieno: metti la carne in una ciotola, tritate finemente i cipollotti e aggiungili alla carne.



3 Taglia la carota a pezzettini molto piccoli e unisci anch'essa all'impasto.



- 4 Condisci con lo zenzero in polvere, la salsa di soia e un pizzico di sale, poco perché la salsa di soia è già sapida, infine impasta il tutto con le mani.



5 A questo punto, riprendi l'impasto e stendilo molto sottilmente, a mano o con la macchina per fare la pasta (fino alla penultima tacca).

Con un coppapasta di 6-8 cm, ritaglia tanti cerchi, impasta man mano i ritagli per formare altri ravioli.



- 6 Adagia un cucchiaino di ripieno al centro di ogni disco di impasto. Richiudi il disco a metà e sigilla i bordi.



7 Ripiega il bordino dei ravioli e poi unisci le estremità come fossero dei grandi tortelli.

Rivesti la vaporiera con foglie di verza o lattuga e adagiaci delicatamente i ravioli cinesi di maiale.



8 Versa due dita d'acqua sulla base di un wok o una pentola, poggialo sopra la vaporiera, copri e fai cuocere a fiamma media per circa 8 minuti.

I tuoi ravioli cinesi di maiale cotti al vapore sono pronti per essere gustati, buon appetito!

