

ANTIPASTI E SNACK

Ravioli al vapore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MAIALE 400 gr

SHERRY secco - 3 cucchiari da tavola

CAVOLO VERZA (foglie) -

FARINA 500 gr

CIPOLLOTTI verdi - 3

SPICCHIO DI AGLIO tritato - 1

SALE 1,5 cucchiari da tè

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate un impasto di acqua e farina, aggiungendo tanto acqua quanta ne serve per ottenere un impasto elastico.

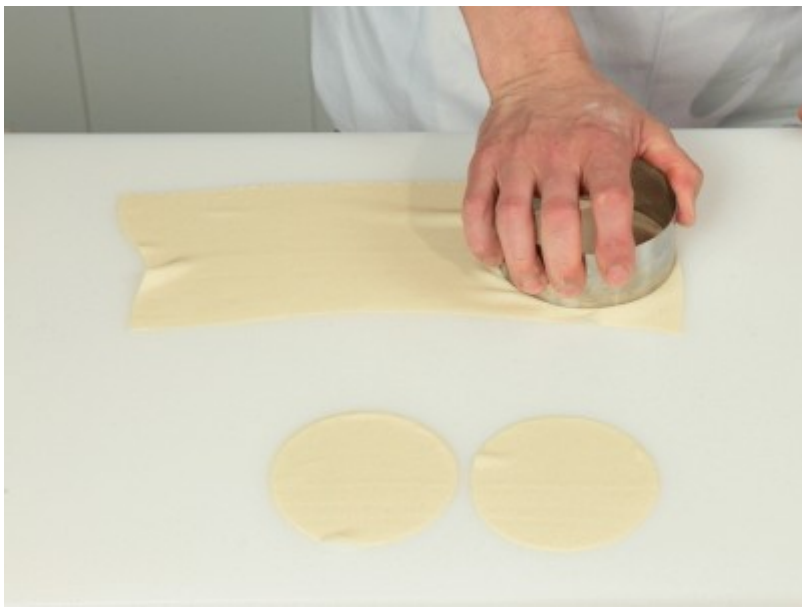


2 Amalgamate la carne con lo sherry, l'aglio e i cipollotti tritati finemente; salate

adeguatamente.



- 3 Stendete la pasta e ricavatene dei dischi del diametro di un bicchiere o dei quadrati piuttosto grandi.



- 4 Confezionate i ravioli mettendo un cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun disco di pasta e chiudete ciascuno a metà; sigillate il ripieno all'interno della pasta ripiegando i bordi della stessa.





- 5** Foderate l'apposita vaporiera con una o più foglie di verza, accomodateci sopra i ravioli e fateli cuocere per circa 10 minuti al vapore.



- 6** Ponete il cestello in una wok dove avrete messo poca acqua a bollire.



7 Servite i ravioli al vapore caldi con salse a piacere: salsa al chili, salsa di soia, salsa al curry o salsa barbecue.