

RAVIOLI AL VAPORE

Cha Shao Bao
Pechino

P

reparati in tanti modi diversi e consumati sia come antipasti sia come semplici spuntini, ma anche in occasione delle grandi feste tradizionali (ad esempio, per il Capodanno), i ravioli – o, se vogliamo, i tortelli – sono uno dei piatti prediletti dei cinesi. Spesso accade che anche gli ospiti diano una mano alla preparazione: il che rende la festa ancora più allegra. Ma se non c'è una ragione precisa per festeggiare, ci si può trovare solo per preparare i ravioli (e per mangiarli). Per il ripieno si può dare sfogo alla fantasia. I ravioli sono un modo elegante per riciclare gli avanzi.

Ripieno: tagliate la carne di maiale, prima a strisce sottili, poi a dadi piccolissimi. Per risparmiare un po' di tempo e fatica potrete anche macinare.

Tritate le cipolline fresche, lo zenzero e l'aglio, e unite tutto alla carne. Incorporate sale, paprika e vino di riso, e lasciate riposare per almeno un'ora.

Pasta: mettete la farina e il sale in una ciotola e unitevi acqua ben calda. Sopra un piano infarinato lavorate poi l'impasto finché non

risulti elastico, copritelo quindi con un panno umido e lasciate riposare, per almeno mezz'ora, a temperatura ambiente.

Nel wok o in una casseruola scaldate, successivamente, l'olio e, mescolando, rosolate a fuoco vivo il composto. Bagnate con brodo e proseguite la cottura a calore moderato.

Quando il composto sarà arrivato a cottura, rendetelo più denso con la maizena sciolta in acqua. Spruzzate con qualche goccia di olio di sesamo e ponete tutto in un recipiente.

Preparate ora i ravioli. Portate l'impasto sul piano infarinato e dividetelo in due parti, formando un rotolo del diametro di circa 2,5 cm. Tagliate, quindi, i due rotoli in pezzi di 2,5 cm e spianate ciascuno in modo da ottenere dei dischi del diametro di 8 cm. Coprite i dischi con un panno umido.

Disponete quindi, su ogni disco di pasta, una parte del ripieno (2 cucchiaini circa), sollevatene quindi i bordi, chiudeteli a sacchetto e avvolgeteli intorno a se stessi. Sistemate i ravioli, divisi in più gruppi, su un cestello per la cottura a vapore, posto al di sopra dell'acqua bollente, e cuocete ogni gruppo per dieci minuti, finché la pasta non divenga consistente. Serviteli, non appena cotti, su un piatto di portata caldo.

24 RAVIOLI

PER IL RIPIENO:

500 G DI CARNE MAGRA
DI MAIALE,
1 CIPOLLA FRESCA,
1 SPICCHIO D'AGLIO,
1 CM DI ZENZERO,
1 CUCCHIAIO DI SALE,
2 CUCCHIAI DI PAPRIKA IN
POLVERE,
2 CUCCHIAI DI VINO
DI RISO O DI SHERRY
SECCO

PER LA PASTA:

700 G DI FARINA,
1 CUCCHIAINO DI SALE,
CIRCA 1/2 LITRO
D'ACQUA BOLLENTE,
6 CUCCHIAI DI OLIO
DI ARACHIDI O DI MAIS,
1/4 DI LITRO DI BRODO,
3 CUCCHIAI DI MAIZENA,
MEZZO CUCCHIAINO
DI OLIO DI SESAMO

