

RICETTE - Ravioli cinesi di verdure



I ravioli che costituiscono una voce essenziale dei menu di quasi tutti i ristoranti cinesi sono in realtà molto facili da fare a casa. Con l'uso degli stampi da ravioli che vedete nella foto, poi, la loro preparazione diventa estremamente veloce. Impariamo a farli con un semplice ma gustoso ripieno di verdure.

Ingredienti

- 2 zucchine
- 1 cipolla bionda
- 2 carote
- 2 patate
- 1 spicchio d'aglio
- zenzero (in pari quantità all'aglio)
- 2 cucchiaini (o più) di salsa di soia
- farina (300 g per l'impasto, più altra per spolverare)
- acqua (150 ml)
- sale (1 cucchiaino)

- (opzionale) peperoncino o salsa piccante
- erba cipollina (per le guarniture)
- olio di sesamo (per le guarniture)

Preparazione

Iniziate a preparare il ripieno: grattugiate le zucchine, la cipolla, le carote e le patate, e mescolatele assieme ad aglio e zenzero finemente tritati (e anche del peperoncino, se volete una nota piccante). Fate cuocere a fuoco medio in pentola o padella per 10-15 minuti, aggiungendo due cucchiaini di salsa di soia e mescolando spesso (abbiate cura che l'acqua interna delle verdure si asciughi bene). A fine cottura, assaggiate e se necessario aggiustate di salsa di soia.

Preparate l'impasto, mescolando in una ciotola 300 g di farina di frumento a vostra scelta (i cinesi usano rigorosamente farina di frumento per i loro ravioli), un cucchiaino di sale e 150 ml di acqua a temperatura ambiente. Una volta ottenuto l'impasto, stendetelo in una sfoglia molto sottile. Lasciate riposare la sfoglia per qualche minuto, poi tagliate le forme circolari dei ravioli con un coppapasta (gli stampi per ravioli di solito funzionano anche come coppapasta quando sono aperti).

Rivoltate le forme (in modo che il lato superiore rimasto all'aria, ora più asciutto ed elastico, diventi l'esterno dei vostri ravioli) e mettete sopra a ogni forma, al centro, un cucchiaino del ripieno.

Potete richiudere le forme circolari con le dita, ripiegandole in due e schiacciando con le dita i bordi semicircolari, un pizzico dopo l'altro (se alla fine fuoriesce un poco di ripieno, lasciatelo semplicemente ricadere nella ciotola del ripieno, e sigillate l'estremità).

Agli inizi, vi consiglio di prendere uno stampo da ravioli, che con una spesa di pochi euro vi eviterà anche tutti i dettagli di questa fase: non avrete che da appoggiare la forma di impasto sulla conca dello stampo, mettere il cucchiaino di ripieno, chiudere lo stampo su se stesso, e il raviolo sarà pronto.

La cottura può avvenire in vaporiera (adagiando i ravioli nel cestello per 15 minuti) oppure in padella: qui occorrerà sistemare per un paio di minuti i ravioli in posizione verticale (cioè con la cresta in alto) sulla padella calda, in modo da far formare una piccola crosta sul fondo; quindi si aggiunge sul fondo della padella mezzo bicchiere d'acqua, coprendo quindi la padella e lasciando che il vapore cuocia i ravioli per 10-15 minuti.

Servite caldi, con guarniture di erba cipollina (o in assenza, pezzetti di cipollotto verde tritati molto fini) e appena qualche goccia di olio di sesamo sulla superficie.

Si possono accompagnare i ravioli intingendoli in una coppetta di salsa di soia, eventualmente mescolata con un poco di zucchero.

☺☺☺! Qǐng màn yòng! (pron. "cin maan iuung"), che letteralmente significa "mangiate piano!", è inteso come "buon appetito!"