

Ravioli di gamberi

INGREDIENTI

500 gr di gamberi freschi

200 gr di farina di tipo 0

Acqua

Un cucchiaio di sale non troppo pieno

Un cipollotto

50 gr di piselli

Zenzero in polvere

Una carota

Salsa di soia

TDP = Circa 1 ora e mezza

Porzioni = Per 3-4 persone

Categoria = Primi

Nazionalità = Cinese



PREPARAZIONE

- ÿ Impastate la farina con un pizzico di sale ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 30 minuti.
- ÿ Pulite i gamberi (testa, zampe, guscio e coda), lavateli, tritateli col coltello e metteteli in una ciotola.
- ÿ Tritate finemente il cipollotto e la carota sbucciata e uniteli ai gamberi.
- ÿ Nel frattempo, cuocete i piselli in acqua salata per 20 minuti, poi scolateli e aggiungeteli nella ciotola.
- ÿ Condite con salsa di soia e zenzero in polvere, mescolare bene, coprite con un po di pellicola e lasciate il tutto a marinare per mezz'ora.
- ÿ Su un piano infarinato stendere sottilmente la pasta e ritagliare dei piccoli cerchi con un bicchiere.
- ÿ Mettere l'impasto nei cerchi e chiuderli a "fagottino" alzando tutte le estremità, facendole aricciare in alto.
- ÿ Appoggiate i ravioli sopra delle foglie di verza ben lavate ed asciugate in un classico cestello.
- ÿ In una pentola (se avete il wok usate quello), aggiungete 2 dita di acqua, posizionate il cestello per la cottura al vapore, coprite e lasciate cuocere per 20 minuti.

N.B. Nel servirli potete condirli con salsa di soia o salsa agrodolce.