

Cina

casa della Grande Muraglia

a cura degli alunni Filippo D. e Damir M.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

Ravioli cinesi

(primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

Per la pasta:

Farina	500 g
Strutto	1 cucchiaio
Acqua bollente	q.b.

Per il ripieno:

Lombo di maiale	300 g
Pancetta	200 g
Cipollotto	1
Salsa di soia	2 cucchiaini
Zenzero	1 pezzetto
Sesamo	1 cucchiaio
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Per la decorazione:

Piselli	1 manciata
Carota	1
Aceto	6 cucchiaini
Salsa di soia	2 cucchiaini
Aglio	1 spicchio
Peperoncino	q.b.

PREPARAZIONE (tempo 40 min)

Innanzitutto preparate la pasta.

In una terrina versate la farina e lo strutto ed impastateli aggiungendo tanta acqua bollente quanta ne serve a raggiungere una consistenza liscia ed elastica.

Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola e fatelo riposare per circa 30 minuti.

Fate sbollentare per qualche minuto i piselli e la carota necessari alla decorazione, metteteli in un piatto e lasciateli raffreddare.

Nel frattempo preparate il ripieno. Mondate lo zenzero ed il cipollotto, privando quest'ultimo delle radici e della parte più dura, e tritateli finemente.

Tritate anche il lombo e la pancetta, metteteli in una terrina ed aggiungete lo zenzero ed il cipollotto, l'olio di sesamo, un pochino di erba cipollina, sale e pepe.

Lavorate con le mani fino a che il composto non sarà omogeneo (aggiustandone la morbidezza con qualche goccia d'acqua, nel caso divenisse troppo solido).

Togliete l'impasto dalla pellicola, stendete una sfoglia sottile e ricavate dei dischetti di 3,5/4 cm di diametro (potete usare il bordo di un bicchiere).

Appoggiate un dischetto sul palmo della mano sinistra e poneteci al centro un po' di ripieno. Chiudete la mano e pressate i bordi del raviolo, come a formare un piccolo vulcano.

Se avete tempo e voglia potete richiuderli a balze, altrimenti una semplice pressatura, è comunque perfetta, solo un po' meno scenografica. Terminata la preparazione dei ravioli decoratene la cima, utilizzando la carota tagliata a dadini piccoli quanto un pisello, ed i piselli, inserendoli nella cavità superiore. A questo punto adagiate le foglie di verza nel fondo dell'apposito cestello di bambù o in un normale cestello per la cottura a vapore. Disponetevi sopra i ravioli e fateli cuocere per 15/20 minuti.

Durante la cottura, in una scodella, mescolate l'aceto con la salsa di soia, l'aglio schiacciato ed un pizzico di peperoncino.

Portate i ravioli in tavola su un piatto scaldato, conditi con la salsina appena preparata.