

RAVIOLI GYOZA RIPIENI DI VERZA, CAROTE, E MANZO

L'oriente in tavola, nei ravioli al vapore più famosi.

Tempo preparazione: 1 ora

Difficoltà: media

2 persone

Ingredienti:

- 200gr di farina 00 Bennet
- 100gr di acqua tiepida
- 1 carota
- 150gr di verza
- 250gr di macinato di manzo
- 6gr di sale fino
- 20ml di olio extravergine d'oliva
- 40ml di salsa di soia

Procedimento

Unire acqua e farina.

Mescolare con un cucchiaio e, una volta incorporato il tutto, impastare con le mani fino a ottenere un impasto liscio.

Coprire con pellicola e far riposare per 30 minuti.

Per il ripieno, tagliare a cubetti la carota e la verza tritata finemente.

Unire le verdure al macinato di manzo, condire con olio extravergine d'oliva, sale e salsa di soia. Mescolare per far amalgamare tutti gli ingredienti.

Dividere l'impasto in piccole palline dal peso di 20 gr stendere la pasta ed ottenere un cerchio spesso circa 2mm.

Al centro riporre del ripieno.

Chiudere creando le pieghe tipiche del raviolo.

Cuocere a vapore con vaporiera o cestello per 8 minuti.

