Alessandro Borghese Kitchen Sound, i ravioli al vapore di Kung Fu Panda

borghese-17-439d4e7f

RAVIOLI AL VAPORE
TRATTO DA: KUNG FU PANDA
(Costo €€- Tempo 1H - Difficoltà ###)

Ingredienti per 4 persone:
Per la pasta:
250 g farina 00
150 ml acqua
1 pizzico di sale
150 g macinato di maiale
50 g mazzancolle sgusciate
1 carota
100 g cavolo cinese
½ scalogno
2 g zenzero fresco
Erba cipollina q.b.
1 cucchiaio di salsa di soia
Sale q.b.
Pepe verde q.b.
2 ravanelli
Menta q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.

Preparazione:
Servendoti di un mixer, sminuzza e amalgama la carota, lo zenzero e lo scalogno pelati e tagliati a tocchetti, l’erba cipollina e le foglie di cavolo cinese spezzettate, le mazzancolle private di testa e di carapace e la salsa di soia.
Unisci il composto ottenuto al macinato di maiale, aggiusta di sale e di pepe e mescola: ottieni così il ripieno dei ravioli.
Aiutandoti con della farina, lavora la pasta a mano e poi stendila con un mattarello, ottenendo un velo sottile. Ricava dei dischi di pasta con un ring e, utilizzando una sac à poche, posa il ripieno al centro di essi. Chiudi i ravioli unendone i lembi al centro a due a due e sigillandone poi gli angoli.
Fora 2 foglie di cavolo cinese con una forchetta e disponile sul fondo di una vaporiera, su di esse adagia i ravioli. Posa la vaporiera in una pentola con un dito e mezzo d’acqua bollente, richiudila e lascia cuocere per 5-6 minuti.
Servi i ravioli nella loro vaporiera decorando con i ravanelli tagliati a fettine sottilissime e le loro foglie, della menta e un giro d’olio evo.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno. E dal 3 aprile prende il via su Mixer Planet il nuovo programma con Iginio Massari "The Sweetman".