

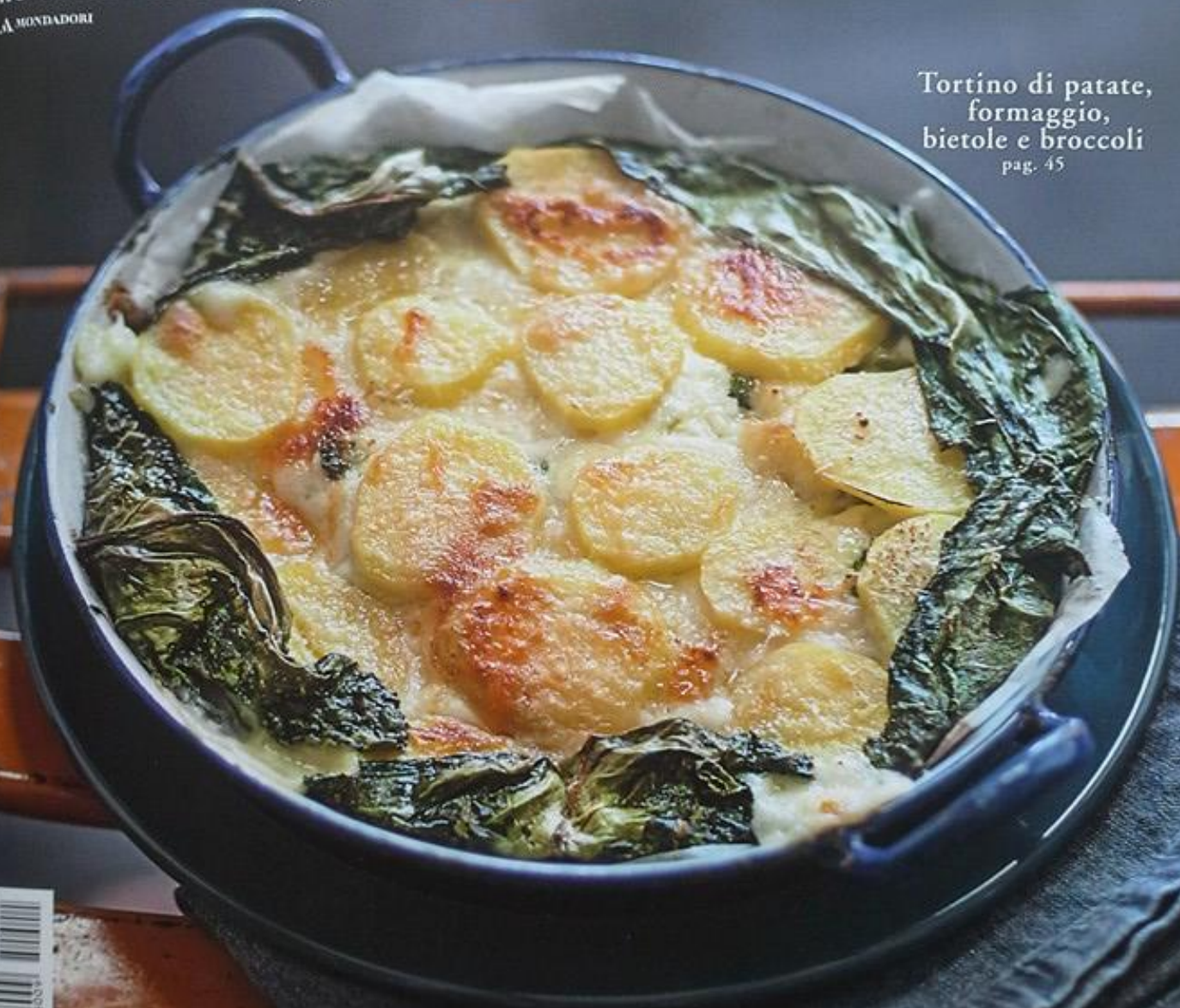
sale & pepe

SALEPEPE.IT

NOVEMBRE 2015 - € 3,50

A MONDADORI

Tortino di patate,
formaggio,
bietole e broccoli
pag. 45



QUINTO QUARTO ovvero frattaglie, bontà da rivalutare **RAVIOLI D'ORIENTE** grande gusto pochi grassi **PATATE** l'essenza del contorno **BIETOLE E SPINACI** semplici verdure che inventano piatti straordinari **DELIZIOSE CASTAGNE** il volto dolce dell'autunno

SEMPLICI PIACERI

Ravioli d'Oriente

STRAORDINARI NEL GUSTO
E PRATICAMENTE PRIVI DI GRASSI,
FANNO PARTE DELLA GRANDE
FAMIGLIA (E DELLA NUOVA MODA)
DEI DIM SUM...

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Jing Wu (chef del ristorante Dim Sum di Milano),
foto di Adriano Brusaferrì, styling di Alessandro Pasinelli Studio

I Dim Sum sono piccoli bocconi, micro portate deliziose, che nascono anticamente nelle campagne di Canton come corroborante colazione dopo il lavoro nei campi. Si tratta di ravioli, piccoli piattini, mini zuppe, dolcetti: in Spagna si chiamerebbero tapas. Con il tempo sono diventati protagonisti di una raffinata tendenza gastronomica che a partire da Hong Kong ha toccato New York, Londra e ora anche Milano con l'apertura del ristorante Dim Sum (appunto). In queste pagine trovate alcuni tra i più grandi interpreti di questa tradizione rinata, nonché i più gettonati in Italia: i ravioli. A prepararli per noi è stato Jing Wu (foto), il giovane chef del ristorante milanese, in Italia dal 2000: ha imparato l'arte dalla nonna e da un cugino, ma anche lavorando tanto e studiando da autodidatta, con una passione silenziosa e vincente che a soli 33 anni l'ha portato a essere primo attore di un locale di tendenza.

> segue a pag. 60



In tutto il servizio, cestini in bambù per la cottura al vapore e poggia bacchette da Kathay, fondi in legno origio antracite Alpi. In questa pagina, piatto da Oltrefrontiera. Nella pagina a fianco, wok da Kathay, indirizzi a pagina 6

SHAO MAI (SACCOTTINO APERTO) RIPIENO DI CARNE DI CHIANINA ED ERBA CIPOLLINA

PER 20 PEZZI

per il ripieno: 250 g di carne di Chianina macinata - 1 uovo - 20 g di erba cipollina - 1 cucchiaio di salsa di soia - un goccio di vino bianco - 1 pizzico di zucchero - 1 pizzico di fecola di patate - qualche goccia di olio di sesamo - sale - pepe
per la pasta: 200 g di farina "00" - 100 ml di acqua tiepida - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva delicato - sale

- 1 Preparate il ripieno. Tritate l'erba cipollina e mescolatela con la carne, l'uovo, la soia, lo zucchero, la fecola, l'olio di sesamo, il vino, un goccio d'acqua, sale e pepe.
- 2 Preparate la pasta. In una ciotola lavorate la farina con l'acqua, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Ricavatene 20 dischetti di 8 cm di diametro e 2 millimetri di spessore (vedi testo a pag. 60).
- 3 Ditevi sopra il ripieno in piccole porzioni e richiudete la pasta a saccottino lasciandolo aperto nella parte alta. Cuocete i ravioli a vapore per 6-10 minuti (secondo la misura della vaporiera, nelle più grandi ci vuole più tempo).

MEDIA

- Preparazione 45 minuti
- Cottura 6 minuti ● 63 cal/pezzo





JIAOZI (RAVIOLO A LUNETTA) RIPIENO DI VERDURE

PER 20 PEZZI

per il ripieno: 200 g di bambù
- 200 g di cavolo cinese - 200 g
di carote - 200 g di sedano
- 1 pizzico di zucchero - qualche
goccia di olio di sesamo
- olio di arachidi - sale - pepe
per la pasta: 200 g di farina
di riso - 30 g di fecola - 320 ml
di acqua bollente - 1 cucchiaio
di olio extravergine d'oliva
delicata - sale

- 1 Preparate il ripieno. Tritate tutte le verdure e saltatele velocemente nel wok con un filo di olio di arachidi. Lasciatele raffreddare e poi conditele con lo zucchero, l'olio di sesamo, sale e pepe.
- 2 Preparate la pasta. In una ciotola lavorate la farina con la fecola, l'acqua, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Ricavatene 20 dischetti di 8 cm di diametro e 2 millimetri di spessore (vedi testo a pag. 60).
- 3 Distribuitevi sopra il ripieno, ripiegate i dischetti a libro in modo da ottenere tante lunette e pizzicatele lungo il bordo per sigillarle. Cuocete i ravioli a vapore per 6-10 minuti (secondo la misura della vaporiera).

MEDIA

- Preparazione 45 minuti
- Cottura 10 minuti ● 60 cal/pezzo





JIAOZI (RAVIOLO A LUNETTA) ALLA PIASTRA RIPIENO DI CARNE DI MAIALE

PER 20 PEZZI

per il ripieno: 250 g di carne di maiale macinata - 1 uovo
 - 2 cm di zenzero fresco
 - 1 porro - 1 pizzico di zucchero
 - una presa di fecola di patate
 - qualche goccia di salsa di soia chiara e scura - qualche goccia di olio di sesamo - olio di arachidi
 - sale - pepe
 per la pasta: 200 g di farina "00"
 - 100 ml di acqua tiepida - 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva delicato - sale

- 1 Preparate il ripieno. Lavate lo zenzero, sbucciatelo e tritatelo. Pulite il porro e tritate anch'esso. Mescolate la carne con lo zenzero, il porro, lo zucchero, l'olio di sesamo, le salse di soia, la fecola, sale e pepe.
- 2 Preparate la pasta. Lavorate la farina con l'acqua, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Ricavatene 20 dischetti di 8 cm di diametro e 2 millimetri di spessore (vedi testo a pag. 60).
- 3 Distribuitevi sopra il ripieno in piccole porzioni, richiudete i dischetti a libro in modo da ottenere tante lunette e pizzicatele lungo il bordo per sigillarle. Cuocete i ravioli a vapore per 6 minuti e poi scottateli da ambo i lati sulla piastra con un filo di olio di arachidi.

MEDIA

- Preparazione 45 minuti
- Cottura 10 minuti ● 60 cal/pezzo

Vassoio e telera L'Abitare distribuito da Corrado Corradi, bacchette da Kathy. Nella pagina a fianco, bacchette Tiger. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 56

Il segreto di una pasta sottilissima

Noi occidentali, per preparare i ravioli, stendiamo tutta la pasta e poi la intagliamo. L'usanza cinese invece prevede di suddividerla in tanti tocchetti grandi come una noce, schiacciarli leggermente in modo che prendendo la forma di un dischetto piuttosto spesso e quindi di stenderli uno per uno: con questo metodo è più semplice ottenere una pasta sottilissima, tipica dei ravioli orientali, senza romperla. Lo si può fare secondo due tecniche alternative.

- Appoggiate la mano sinistra su un piccolo matterello, con la destra prendete un dischetto di pasta tra pollice e indice e fatelo girare su se stesso mentre con il matterello lo stendete in più riprese (sequenza fotografica a pagina 57).

- Appoggiate una spatola al centro del dischetto di pasta, inclinatela il più possibile e quindi con un unico movimento rotatorio stendete il dischetto (sequenza fotografica in queste pagine).

Si tratta di procedure apparentemente complesse ma, una volta guadagnata manualità, sono estremamente rapide e permettono di realizzare dischetti di pasta perfettamente circolari e senza scarti. Naturalmente, nulla vieta di utilizzare il metodo occidentale stendendo la pasta a 2 millimetri di spessore e quindi intagliandola con un coppapasta tondo. Una volta posizionato il ripieno, i ravioli vanno chiusi pizzicandone i bordi e creando tante piccole piegoline.



SHAO MAI (SACCOTTINO APERTO) AL NERO DI SEPPIA CON RIPIENO DI CALAMARO E SEDANO

PER 20 PEZZI

per il ripieno: 250 g di calamari
- 50 g di sedano - 1 pizzico
di zucchero - una presa di fecola
- qualche goccia di olio
di sesamo - sale - pepe
per la pasta: 200 g di farina
di riso - 30 g di fecola di patate
- 320 ml di acqua bollente
- 1 cucchiaino di nero
di seppia - 1 cucchiaio
di olio extravergine d'oliva
delicato - sale

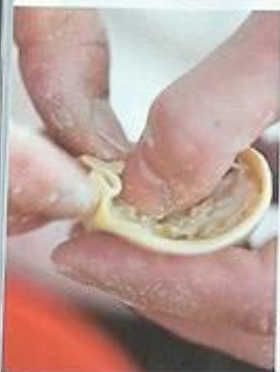
- 1 Preparate il ripieno. Tritate i calamari e il sedano e mescolateli con lo zucchero, l'olio di sesamo, la fecola, sale e pepe.
- 2 Preparate la pasta. In una ciotola mescolate la farina con la fecola, l'acqua in cui avrete stemperato il nero di seppia, l'olio e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto finché sarà morbido e omogeneo. Ricavatene 20 dischetti di 8 cm di diametro e 2 mm di spessore (vedi testo nella pagina accanto).
- 3 Distribuitevi sopra il ripieno in piccole porzioni e richiudete la pasta a saccottino lasciandolo aperto nella parte alta. Cuocete i ravioli a vapore per 6-10 minuti (secondo la misura della vaporiera). Se vi piace decorate con cubetti di carota e sedano.

MEDIA

- Preparazione 45 minuti
- Cottura 6 minuti ● 62 cal/pezzo

Bicchieri da Kathay,
piastrella Marazzi.
Nella pagina a
fianco, wok WMF.
Indirizzi a pagina 6





SHAO LONG BAO (SACCOTTINO CHIUSO) RIPIENO DI GRANCHIO, ASTICE E ASPARAGI

PER 20 PEZZI

per il ripieno: 130 g di polpa di granchio fresca - 50 g di polpa di astice fresca - 50 g di asparagi (eventualmente surgelati)
- 1 tuorlo - 1 pizzico di zucchero - qualche goccia di olio di sesamo - sale - pepe
per la pasta: 200 g di farina "00" - 100 ml di acqua tiepida
- 2 carote - 1 cucchiaio di olio delicato - sale

- 1 Preparate il ripieno. Tritate granchio, astice e asparagi e condite il mix con il tuorlo, l'olio, lo zucchero, sale e pepe.
- 2 Preparate la pasta. Lessate le carote, sgocciolatele e frullatele. Lavorate la farina con le carote, l'acqua, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Ricavatene 20 dischetti di 8 cm di diametro e 2 millimetri di spessore (vedi testo a pag. 60).
- 3 Distribuitevi sopra il ripieno in piccole porzioni e richiudete la pasta a saccottino. Cuocete i ravioli a vapore per 6-10 minuti (secondo la misura della vaporiera).

MEDIA ● Preparazione 45 minuti ● Cottura 20 minuti ● 59 cal/pezzo

Tagliere con piatto
e ciotola LSA
International
distribuito da Maino
Carlo, bacchette
Christoffe.
Indirizzi a pagina 6