

## Dumplings

### Ingredienti:

Involucri: 400 g di farina 00 (12,9% di proteine), 200 g di acqua (se scarsa aumentare fino a 240 g) e 9 g di sale. Impastate e lasciate riposare un paio di volte per 1 ora fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.

### Il riempimento :

250 g di maiale (ottimo il cotechino) e 200 g di gamberetti (opzionale 2 foglie di verza bollita), 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 scalogno piccolo, 1 cucchiaio di salsa di ostriche, sale q.b., zenzero 1 pezzo piccolo, aglio uno spicchio. Se l'impasto fosse troppo morbido aggiungere un cucchiaino di amido di mais. Amalgamare nel food processor (robot).

Una alternativa: 400 g di maiale, 600 g di verza bollita e ben scolata, 1 uovo grande, 2 cucchiaini di zenzero grattugiato, una manciata di scalogno a dadini, 2 cucchiai di salsa di soia, 1,5 cucchiaini di olio di sesamo, 1,5 cucchiai di aglio macinato, sale (~6-8g). Amalgamare nel food processor (robot).

Il metodo di cottura: mettere i dumplings in una padella, Aggiungere un filo d'olio d'oliva per assicurarne l'antiaderenza e iniziate a tostarli fino a quando avranno un fondo marrone, una crosticina.

Una volta dorati, aggiungete circa 100 ml di acqua sulla padella e coprite per completare la cottura con il vapore acqueo. Dopo che l'acqua è evaporata togliere il coperchio e cuocere ancora mezzo minuto.

Potrete in alternativa cuocerli al vapore.

Impiattate e condite con salsa di soia.

## Dumplings con vegetali

Porzioni:10 Preparazione: 3 ore Cottura: 20 minuti Totale: 3 ore 20 minuti Per 60 dumplings.

INGREDIENTI: Per gli involucri (oppure acquista una confezione di involucri per dumplings)

3 1/2 tazze di farina per tutti gli usi (450 g) 1 tazza di acqua tiepida (più 2 cucchiaini)

PER IL RIPIENO: 3 cucchiaini di olio (più  $\frac{1}{4}$  di tazza), 1 cucchiaino di zenzero (tritato), 1 cipolla grande (tritata), 2 tazze di funghi shiitake (tritati), 1 e 1/2 tazze di cavolo (verza finemente tritato), 1 e 1/2 tazze di carota (finemente tritata), 1 tazza di erba cipollina all'aglio (erba cipollina cinese, tritata finemente), 1/2 cucchiaino di pepe bianco, 2 cucchiaini di olio di sesamo, 3 cucchiaini di vino Shaoxing (o sherry secco), 2 cucchiaini di salsa di soia, 1 cucchiaino di zucchero, sale (a piacere)

ISTRUZIONI: Iniziate preparando l'impasto per gli involucri dei dumplings. Mettere la farina in una ciotola capiente. Aggiungere gradualmente l'acqua alla farina e impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Questo processo dovrebbe richiedere circa 10 minuti. Coprite con un panno umido e lasciate riposare l'impasto per un'ora.

Nel frattempo preparate il ripieno. In un wok o in una padella grande a fuoco medio-alto, aggiungere 3 cucchiaini di olio e aggiungere lo zenzero. Cuocere per 30 secondi, finché non diventa fragrante. Aggiungere le cipolle e soffriggere fino a renderle traslucide. Aggiungere i funghi tritati e saltare in padella per altri 3-5 minuti, fino a quando i funghi sono teneri e l'eventuale liquido rilasciato dai funghi è evaporato. Aggiungere il cavolo e le carote e saltare in padella per altri 2 minuti, fino a quando le verdure sono tenere e tutto il liquido rilasciato è evaporato. Trasferire il composto di verdure in una ciotola capiente e lasciar raffreddare. Nella ciotola, aggiungere l'erba cipollina tritata, il pepe bianco, l'olio di sesamo, il vino shaoxing, la salsa di soia e lo zucchero. Condisci con sale a piacere (anche se la salsa di soia di solito aggiunge abbastanza sale al ripieno) e aggiungi all'ultimo 1/4 di tazza di olio.

Per assemblare i dumplings, prelevare l'impasto in piccoli pezzi della grandezza di un cucchiaino. Stendere ciascuno in un cerchio e riempire i dumplings. Continuate ad assemblare fino ad esaurimento del ripieno e/o dell'impasto.

Cuocere i dumplings: al vapore o saltarli in padella. Per cuocere a vapore, metti i dumplings in un supporto per cottura al vapore e appoggialo all'interno di una capace pentola con poca acqua sul fondo. Puoi anche appoggiare i dumplings su di una foglia di verza, una foglia di cavolo o un panno prima di porli sul supporto e cuocere a vapore per 15-20 minuti.

In padella scaldare 2 cucchiaini di olio in una padella antiaderente a fuoco medio-alto. Mettere i dumplings nella padella e lasciarli rosolare per 2 minuti. Versare un sottile strato d'acqua nella padella, coprire e ridurre il fuoco a medio-basso. Lasciare cuocere gli dumplings fino a quando l'acqua non sarà evaporata. Togliere il coperchio, aumentare la fiamma a medio-alta e lasciar soffriggere per qualche altro minuto, finché il fondo dei dumplings non sarà dorato e croccante.

Servire con la vostra salsa per dumplings preferita!