



Cina - Ravioli alla piastra - [Visualizza sul sito di manu99](#)

primo piatto - carne - maiale - pasta - Cina

Per la pasta:(dose x circa 18 ravioli)

300 gr di farina  
130 gr di acqua bollente  
1 cucchiaino di strutto

Per il ripieno:

300 gr di maiale macinato magro  
1 scalogno o cipolla piccola tritata finemente  
1 porro tritato finemente  
2 cucchiari di salsa di soia  
sale q.b.

Impastare la pasta nello stesso modo per fare l'impasto della pasta all'uovo, poi stendetela allo spessore di 1/2 cm circa e poi tagliate dei dischi rotondi con il tagliapasta, o con un bicchiere e riempitela con il ripieno di carne che avrete precedentemente preparato e passato leggermente nel frullatore per pochi secondi insieme agli altri ingredienti. Poi dopo aver chiuso i ravioli nella loro classica forma, potrete cuocerli a vapore in una vaporiera, mettendo alla base della pentola delle foglie di cavolo leggermente scottate dove verranno poggiati poi i ravioli, e cuocere coperti dal coperchio per circa 15 minuti, poi ve ne accorgete appena saranno cotti, dopo passarli su di una piastra già bollente, o saltateli in padella con un pochino di olio di semi di soia o girasole, e poi serviteli con abbondante salsa di soia. Volendo si possono mangiare anche solo cotti al vapore, ma non dimenticatevi la salsa di soia, altrimenti non avranno il loro tipico sapore!

Fonte: Spider (di tuttincucina)

Io li faccio spesso ormai da anni e vi garantisco che sono buonissimi.  
ecco la foto senza il condimento

