



# Dumpling

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore  
Tempo di riposo 30 Min.  
Tempo di cottura 20 Min.  
Pezzo 24  
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Fagottini con ripieno ai funghi e salsa Ponzu

## Impasto

300 g di farina  
150 ml di acqua  
2 g di sale

## Ripieno

450 g di mix di funghi (ad es. orecchioni, prataioli, Shiitake), tritati finemente  
2 cipollotti, a rondelle sottili  
2 spicchi d'aglio, schiacciati  
1 peperoncino, tagliato a metà, privato dei semi, tritato  
10 g di zenzero, grattugiato  
olio di arachidi per soffriggere  
½ mazzetto di coriandolo, tritato  
1 CM di olio di semi di sesamo tostato  
3 CM di salsa di soia

## Modellare

amido di mais per stendere  
olio per ungere





## Salsa Ponzu

---

50 g di zucchero a velo  
50 ml di succo di lime  
50 ml di mirin  
100 ml di salsa di soia

## Guarnizione

---

un po' di salsa Sriracha

## Impasto

---

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare fino a ottenere una massa compatta. Dare all'impasto la forma di una palla e lasciar riposare coperto in frigorifero per 30 minuti.

## Ripieno

---

In una padella capiente dorare tutti gli ingredienti fino allo zenzero incluso in olio d'arachidi a fuoco medio.

Aggiungere il coriandolo e insaporire con salsa di soia e olio di sesamo. Lasciar raffreddare.

## Modellare

---

Spolverare il piano di lavoro con l'amido di mais. Stendere l'impasto fino a uno spessore di circa 1 mm. Ricavare 24 dischi con diametro di circa 10 cm. Impastare di nuovo l'impasto residuo. Ripetere l'operazione fino a quando l'impasto non è terminato.

Stendere un cucchiaino da tè di ripieno al centro di ciascun disco. Inumidire il bordo dell'impasto con acqua e ripiegare l'impasto sopra il ripieno. Piegare un lato dell'impasto arricciandolo e premere bene sull'altro lato. Disporre i fagottini su una teglia d'acciaio inossidabile forata leggermente oliata.

Cuocere i fagottini a vapore a 100 °C per 20 minuti.

Togliere dalla teglia a cottura terminata.

## Salsa Ponzu

---

Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola.

## Guarnizione

---

Servire i fagottini con la salsa Ponzu e Sriracha.





## Fasi di cottura

---

**Cottura a vapore 100 °C per 20 Min.**

## Consigli

---

L'impasto per i fagottini è reperibile da Asiamarket.

## Accessori

---

Teglia d'acciaio inossidabile forata

