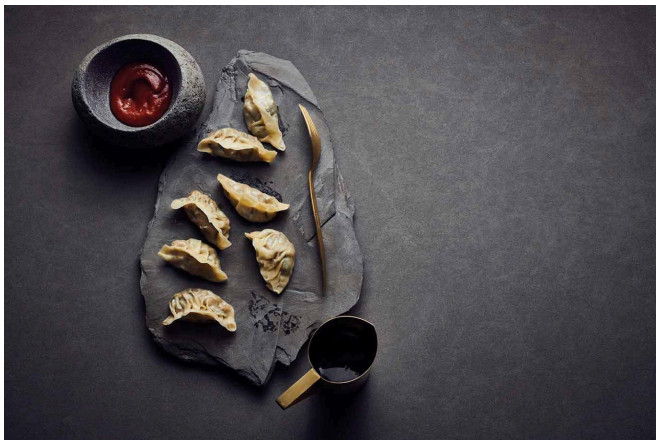
Dumpling

Ricetta di V-ZUG SA



Fagottini con ripieno ai funghi e salsa Ponzu

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

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

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022