



# Ravioli croccanti ai funghi

Ricetta di V-ZUG SA



|                  |               |
|------------------|---------------|
| Preparazione     | 45 Min.       |
| Tempo di riposo  | 30 Min.       |
| Tempo di cottura | 1 Ore 45 Min. |

Ravioli ai funghi con una crosta croccante (uno strato croccante a base di farina e acqua), saltati in padella e poi cotti a vapore. Serviti con salsa dolce al peperoncino preparata in casa.

## Salsa dolce al peperoncino

---

100 g peperoncini, snocciolato, finemente tritato  
d'acqua  
un pizzico sale, per acqua salata  
600 ml d'acqua  
150 ml aceto di riso  
150 g di zucchero  
1 gambo citronella, focaccia  
6 spicchi d'aglio  
1 cucchiaio di amido di mais

## Ripieno

---

un pizzico di olio di arachidi  
450 g funghi misti, finemente tritati  
2 cipollotte, finemente tritate  
2 spicchi d'aglio, premuti  
10 g di zenzero, grattugiato  
1 peperoncino, denocciolato, finemente tritato  
½ mazzetto di coriandolo, finemente tritato





3 cucchiaini di salsa di soia  
1 cucchiaino di olio di sesamo  
tostato

## Impasto

---

300 g farina  
150 ml d'acqua  
2 pizzichi di sale

## Ravioli

---

150 ml d'acqua  
2 cucchiaini di amido di patate  
1 cucchiaino di farina bianca  
1 cucchiaino di aceto di riso  
un pizzico d'olio di arachidi

## Salsa dolce al peperoncino

---

Portare l'acqua a ebollizione in un pentolino a fuoco alto (livello P), aggiungere il sale. Ridurre a calore medio-alto (livello 7-8), aggiungere peperoncini a dadini e sbollentare per 30 secondi, quindi scolare. Ripetere il processo altre due volte con acqua fresca, quindi mettere da parte. Nella stessa padella portate a ebollizione l'acqua, l'aceto di riso e lo zucchero a fuoco alto (livello 9). Aggiungere la citronella e cuocere a fuoco medio-alto (livello 6-7) fino a ridurre a circa 250 ml. Aggiungere peperoncini a dadini e spicchi d'aglio, e cuocere a fuoco basso (livello 2-3) per circa 1 ora. Rimuovere la citronella. Frulla grossolanamente la salsa con un frullatore a immersione. Mescolare la maizena con un po' di acqua fredda, rimettere la salsa nella padella con il composto di maizena e portare a ebollizione a fuoco medio-alto (livello 6-7). Cuocere a fuoco lento per circa 3 minuti fino a quando la salsa si addensa. Versare la salsa sweet chili in una piccola bottiglia sterile e lasciarla raffreddare.

## Ripieno

---

Riscalda l'olio in una padella grande a fuoco medio-alto (livello 6-7). Aggiungere i funghi e tutti gli ingredienti fino al peperoncino incluso, e friggere fino a doratura. Aggiungere il coriandolo, condire con salsa di soia e olio di sesamo. Lasciare raffreddare.

## Impasto

---

Mescola farina, acqua e sale in una ciotola e impasta fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite e lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

## Modellazione

---





Spolverare la superficie di lavoro con un po' di farina di mais. Stendere l'impasto fino a uno spessore di circa 1 mm. Ritagliare 24 dischi dall'impasto, ciascuno di circa 10 cm di diametro. Impastare i resti dell'impasto insieme, ripetere il processo fino a quando tutto l'impasto è stato utilizzato. Metti circa 1 cucchiaino di ripieno al centro di ogni disco di pasta. Inumidire il bordo con un po' d'acqua, piegare l'impasto sopra il ripieno. Piega un lato del bordo più volte e premi con decisione per sigillare. Posizionare i ravioli su un vassoio leggermente unto d'olio.

## Ravioli

---

Mescolare bene acqua, amido di patate, farina e aceto di riso in una piccola ciotola. Scalda un po' di olio vegetale nella padella antiaderente a fuoco alto (livello 7). Disporre i ravioli nella padella in cerchio, lasciando un po' di spazio tra di loro. Friggere per circa 3 minuti fino a quando il fondo sarà dorato. Mescola nuovamente la miscela di acqua e amido e versane abbastanza nella padella in modo che la base sia sottilmente ricoperta. Posizionare il coperchio sulla pentola e cuocere i ravioli a vapore a fuoco medio-alto (livello 6-7) per circa 10 minuti. Rimuovere il coperchio e cuocere per circa 5 minuti finché il liquido non sarà evaporato e si sarà formata una sottile crosta dorata sul lato inferiore che si stacca dalla padella. Trasferire i ravioli su un piatto. Servire con salsa agrodolce al peperoncino.

## Consigli

---

La salsa agrodolce al chili può essere conservata in frigorifero per circa 1 mese.

È possibile utilizzare anche sfoglie per ravioli già pronte per i ravioli. Questi si possono trovare nella sezione refrigerata o surgelata dei negozi specializzati in prodotti asiatici.

## Accessori

---

Padella antiaderente con coperchio (28 cm ø)

1 bottiglia (capacità di circa 250 ml)

Casseruola con coperchio (circa 20 cm ø)

