

CINA

Gamberi e maiale in agrodolce

dosi per 10 porzioni

700 g di polpa di maiale

500 g di code di gamberetti

150 g di funghi cinesi profumati

150 g di cipolla

3 peperoni verdi

2 uova

maizena

farina

glutammato

lievito in polvere

zucchero

semi di sesamo

aglio

zenzero fresco

salsa di soia

salsa Ketchup

aceto

sakè (bevanda ottenuta dalla fermentazione del riso)

olio di soia

sale

pepe

Preparazione:

condire i gamberetti con un pizzico di glutammato, sale, pepe, un cucchiaio di sakè, un cucchiaio e mezzo di maizena e lasciarli marinare.

Montare un albume, amalgamarlo con 6 cucchiaini di farina, 3 di maizena, 3 di sakè, uno e mezzo d'olio, uno di semi di sesamo, 2 d'acqua fredda, un cucchiaino di lievito in polvere, un pizzico di glutammato e sale.

Tuffare i gamberetti marinati nella pastella quindi friggerli in abbondante olio bollente.

Riscaldare nel wok 2 cucchiaini di olio, soffriggervi 3 spicchi d'aglio e 3 fettine di zenzero; aggiungere 8 cucchiaiate di brodo, 3 di sakè e, non appena la salsa si sarà ristretta, saltarvi per mezzo minuto i gamberetti fritti; tenerli in caldo.

Tagliare a cubetti il maiale, condirlo con 2 cucchiaini di sakè, sale, pepe, un pizzico di glutammato, un cucchiaio e mezzo di maizena e lasciarlo marinare. Mescolare insieme 2 tuorli, 6 cucchiaiate di acqua fredda, 6 di maizena e 6 di farina.

Passarvi i cubetti di maiale marinati, friggerli in poco olio e, non appena saranno dorati, unire la cipolla, i peperoni, i funghi – tutti a tocchetti – e saltare il misto a fuoco vivo per 2 minuti, poi tenere in caldo.

A parte, mescolare in una ciotola 2 cucchiaini di salsa di soia, 4 di Ketchup, 3 di aceto, 2 di zucchero, 2 di sakè, 3 di brodo vegetale, uno e mezzo di maizena sciolta in poca acqua fredda, sale e un pizzico di glutammato, ottenendo una

salsina densa; versarla nel wok caldo e, giunta ad ebollizione, unire il maiale e le verdure.

Servire i gamberetti e il maiale, in ciotole separate, accompagnati da riso alla cantonese.

Note: il riso cantonese si prepara cuocendo del riso prelessato, con prosciutto cotto a dadini, gamberetti, piselli e pezzettini di frittata.

Involtini primavera

dosi per 20 involtini

400 g di farina
250 g di maiale
200 g di cavolo cinese
200 g di bambù
100 g di una falda di peperone verde
5 funghi cinesi (fatti spugnare in acqua tiepida)
glutammato
1 uovo
olio di soia
1 cucchiaino di fecola
sale
1 cucchiaino di zucchero
pepe
5 cucchiainate di salsa di soia
5 cucchiainate di sakè
5 cucchiainate di brodo vegetale

Preparazione:

tagliare a julienne il maiale, il cavolo cinese e i funghi già fatti rinvenire. Mettere il maiale in una ciotola, condirlo con 2 cucchiaini di sakè, 1 di fecola, sale, pepe e lasciarlo marinare.

Preparare la salsa mescolando la salsa di soia, lo zucchero, il sakè, il brodo vegetale, la fecola stemperata in un goccio d'acqua fredda, un pizzico di glutammato, sale e pepe.

Riscaldare nel wok 6 cucchiainate di olio di soia e saltarvi il maiale marinato e i funghi; dopo 4 minuti unire il cavolo, il peperone e il bambù. Sempre rimestando, cuocerli a fuoco vivo per 1 minuto, poi bagnare con la salsa preparata e lasciarla addensare; per fare in modo che il misto rimanga croccante, il tempo complessivo di cottura non deve superare gli 8 minuti. Lasciar raffreddare.

Impastare la farina con 150 g d'acqua calda e un uovo, fino a ottenere una pasta omogenea ed elastica; quindi tirarla in sfoglie molto sottili dalle quali ricavare 20 rettangoli di 15x20 cm.

Distribuirvi il misto preparato, poi arrotolare e chiudere a pacchetto ogni involtino.

Friggere gli involtini per 3-4 minuti in abbondante olio di soia.

Servirli caldissimi, accompagnandoli con salsa di soia.

Minestra di Pechino

dosi per 10 porzioni

400 g di tofu (cagliata ottenuta dalla soia)

150 g di polpa di manzo

100 g di prosciutto cotto

100 g di bambù in scatola

100 g di petto di pollo

2 l di brodo vegetale

5 funghi aromatici

2 uova

maizena

aceto di riso

olio rosso piccante

sale

Preparazione:

rinvenire i funghi in acqua tiepida.

Portare il brodo ad ebollizione e intanto ridurre a julienne il prosciutto, il bambù, la polpa di manzo, il petto di pollo, i funghi ammollati e il tofu.

Quando il brodo bollirà, gettarvi gli ingredienti preparati (uno alla volta, perché l'ebollizione non dovrà mai interrompersi), quindi aggiungere un cucchiaino di aceto, uno di olio rosso piccante, uno di maizena stemperata in un goccio d'acqua fredda, sale e, infine le uova sbattute, colandole a filo nel brodo sempre bollente.

Servire la minestra caldissima, con olio piccante e aceto a volontà.

Ravioli al vapore

dosi per 70 ravioli

Per i ravioli "a corolla" (aperti):

300 g di code di gamberetti lessate e tritate

200 g di farina

120 g di petto di pollo macinato

120 g di prosciutto cotto tritato

60 g di spinaci lessati, strizzati e tritati

piselli sgranati

glutammato

sakè

salsa di soia

olio di sesamo e di soia

sale

pepe

Per i ravioli "a mezza luna" (chiusi):

250 g di farina

200 g di polpa di maiale macinata

150 g di cavolo cinese

1 porro

glutammato

olio di soia e di sesamo

sale

pepe nero

Preparazione:

Per i ravioli "a corolla"

Impastare la farina con 100 g di acqua bollente, ottenendo una pasta piuttosto soda; lasciarla riposare.

Amalgamare il pollo macinato con il prosciutto e gli spinaci, condire il composto con sale, pepe, un pizzico di glutammato, 2 cucchiaini di sakè e mezzo di olio di sesamo.

In una ciotola mettere le code di gamberetto e condirle come la preparazione precedente.

Tirare la pasta in sfoglie sottili e ricavarne 30 dischi di 7 cm circa di diametro.

Al centro di 15 dischetti distribuire il ripieno al pollo, sugli altri quello ai gamberi, poi avvolgere la pasta intorno ad ogni disco, arricciandola in modo da formare una specie di corolla.

Guarnire i ravioli ai gamberi con i piselli, gli altri con una puntina di trito di prosciutto cotto, e cuocerli a vapore.

Per i ravioli "a mezza luna"

Impastare la farina con 125 g di acqua bollente e un cucchiaino di olio di sesamo, ottenendo un impasto sodo e omogeneo; lasciarlo riposare per 3 minuti in un canovaccio umido.

Tagliare il cavolo a listarelle, strizzarle, poi metterle in una ciotola con il maiale macinato e con un piccolo porro tritato.

Condire il tutto con 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 di olio di soia, 1 di farina, mezzo cucchiaino di glutammato, sale e abbondante pepe.

Tirare la pasta in sfoglie sottili e ricavarne 40 dischetti di 9 cm di diametro, distribuirvi il ripieno, quindi chiuderli a mezza luna e cuocerli a vapore.

Servire i ravioli con abbondante salsa di soia.

Trote con salsa ai peperoni

dosi per 10 porzioni

5 trotelle
3 cipollotti piccoli
1 grosso peperone verde
zenzero
aglio
maizena
zucchero
brodo di pesce
sakè
aceto
salsa di soia
olio di sesamo e di soia
sale
pepe

Preparazione:

aprire a libro le trote, spinarle, appiattirle, metterle in un piatto largo e farle marinare per 20 minuti con 3 cucchiaini di sakè, lo zenzero grattugiato e 2 spicchi d'aglio tritati.

Spolverizzarle con la maizena e friggerle in abbondante olio di soia caldo.

Soffriggere nel wok lo zenzero a fettine, i cipollotti tagliati a rondelle e il peperone a listarelle; spostare poi il tutto in un angolo del wok e, al centro, caramellare 5 cucchiaini di zucchero.

Bagnare il caramello con salsa di soia, aceto, sakè e, all'ebollizione, aggiungere mezzo litro di brodo di pesce freddo.

Addensare con poca maizena, rimettervi le verdure tenute da parte, il sale, il pepe, poco olio di sesamo, quindi versarlo bollente sulle trote fritte.