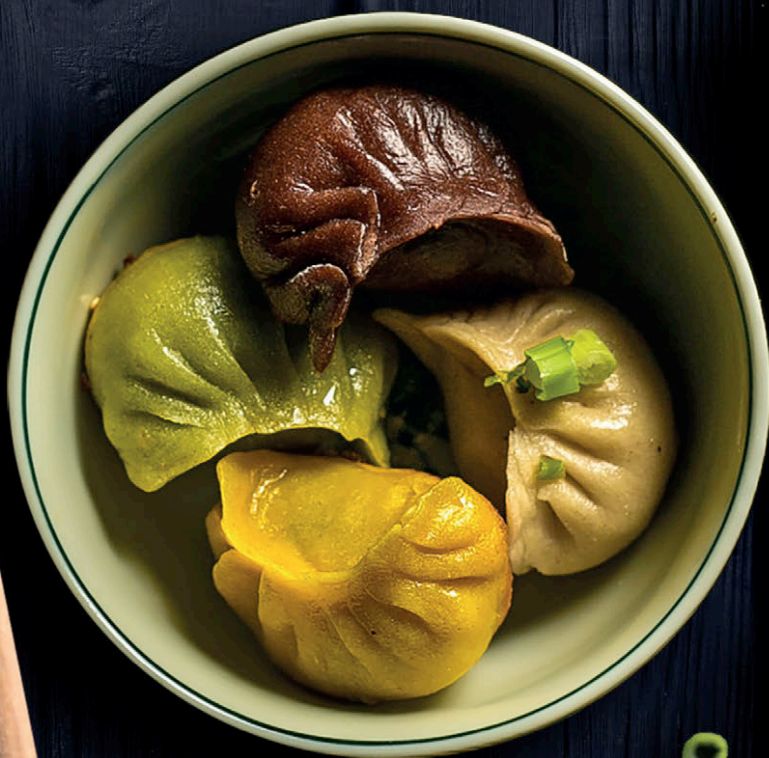


MANUELA VANNI

# GYOZA GIAPPONESI

RICETTARIO FACILE E GUSTOSO  
PER REALIZZARE GYOZA, JIAOZI  
E ALTRI PRELIBATI RAVIOLI ORIENTALI



DEMETRA



MANUELA VANNI

# **GYOZA GIAPPONESI**

**RICETTARIO FACILE E GUSTOSO PER REALIZZARE  
GYOZA, JAOZI  
E ALTRI PRELIBATI RAVIOLI ORIENTALI**

 **DEMETRA**

## REFERENZE FOTOGRAFICHE

Fotografie: Archivio Giunti/©Manuela Vanni

Illustrazioni: ©stockadobe.com

Foto in copertina: elaborazione grafica da  
Archivio Giunti/© Manuela Vanni e © stockadobe.com

[www.giunti.it](http://www.giunti.it)

© 2023 Giunti Editore S.p.A.  
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia  
Via G.B. Pirelli 30 - 20124 Milano - Italia

ISBN: 9788844075231

Prima edizione digitale: gennaio 2023





# SOMMARIO

<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>6</b>
---------------------------	----------

<b>PREPARAZIONI E SUGGERIMENTI DI BASE .....</b>	<b>8</b>
------------------------------------------------------	----------

Impasto base.....	8
Impasto all'uovo.....	9
Impasto colorato.....	10
Impasto per ravioli cristallo.....	11

<b>COME CHIUDERE I RAVIOLI.....</b>	<b>12</b>
-------------------------------------	-----------

<b>GUO TIE</b> o a bauletto aperto.....	13
<b>SHAO MAI</b> o a sacchettino.....	14
<b>A TRIANGOLO</b> .....	15
<b>JIAOZI</b> classici o a mezzaluna.....	16
<b>WONTON</b> o a tortellino.....	17
<b>GYOZA</b> o a croissant.....	18
<b>MOMO</b> o Xialongbao o mille pieghe.....	20

<b>COME GESTIRE I RAVIOLI PRONTI .....</b>	<b>22</b>
--------------------------------------------	-----------

Le cotture.....	22
-----------------	----



## SOMMARIO

### **I CONDIMENTI ..... 24**

Salsa zenzero e soia.....	24
Salsa al pepe di Sichuan.....	24
Salsa al peperoncino con maionese.....	24
Salsa all'aceto nero.....	25
Salsa cinque spezie special.....	25
Salsa agrodolce.....	25

### **CARNE ..... 26**

SHAO MAI di pollo, funghi e piselli.....	26
GUO TIE di manzo brasato.....	28
TRIANGOLI di anatra alla coreana.....	30
WONTON di maiale.....	32
WONTON di pollo e verdure in brodo.....	34
JIAOZI CRISTALLO di manzo e shiso.....	36
GYOZA di agnello e albicocche.....	38
GYOZA della tradizione.....	40
MOMO di agnello e verza.....	42

### **PESCE ..... 44**

SHAO MAI di salmone e gamberetti.....	44
GUO TIE di tonno e shiitake.....	46
TRIANGOLI di polpo al pomodoro.....	48
JIAOZI di astice e merluzzo in brodo.....	50
JIAOZI di gamberetti e cavolini.....	52
GYOZA di merluzzo e patatine.....	54
GYOZA di scorfano e melanzane.....	56
MOMO di calamari.....	58

**SURF'N'TURF ..... 60**

SHAO MAI CRISTALLO di salmone e manzo speziati.....	60
GUO TIE di gamberi, maiale e avocado.....	62
TRIANGOLI di seppie, pancetta e piselli.....	64
WONTON di manzo e tonno.....	66
JIAOZI di pollo e gamberi.....	68
JIAOZI di fegatini, spinaci e funghi.....	70
GYOZA di capesante e maiale.....	72
GYOZA di uova, gamberi e bacon.....	74
MOMO di baccalà, pancetta e broccoli.....	76

**VEG ..... 78**

WONTON di arachidi, zucca e formaggio.....	78
JIAOZI di spaghetti di soia e funghi.....	80
GYOZA di fagioli speziati.....	82
GYOZA di patate dolci, frittata e spinaci.....	84

**DOLCI ..... 86**

WONTON di stracciatella e amarene.....	86
TRIANGOLI di tofu, mango e cocco.....	88
JIAOZI di fagioli e cioccolato.....	90
GYOZA di castagne, cacao e rum.....	92
GYOZA CRISTALLO di riso, carote e pistacchi.....	94





# Introduzione

Sarà per le fogge accattivanti, per il profumo appetitoso che riempie la cucina e inebria i commensali, per la golosità del ripieno ma servire un piatto di ravioli porta sempre allegria a tavola.

L'idea di avvolgere una farcia gustosa in uno scrigno di pasta sfogliata è propria della cultura di molti Paesi, ma in questo libro ci focalizziamo su quelli orientali.

Prima di andare oltre, però, è necessario fare chiarezza.

Gyoza, dumpling, jiaozi, wonton, dim sum, se li troviamo scritti su un menu o sulla confezione di un cibo surgelato, sappiamo immediatamente che si tratta di pasta ripiena cotta in qualche maniera.

Ma non sono tutti la stessa cosa.

Il nome generico è jiaozi (si pronuncia giàzu con la g di "gioco"), la versione cinese per l'italiano "ravioli", o l'inglese "dumpling" ("dump" vuol dire "gnocco" e si riferisce alla forma tondeggiante e panciuta di molti fagottini orientali). Gli altri sono tutte tipologie che variano tra loro principalmente per forme o modi di cottura.

Ci sono i gyoza giapponesi che ricordano un croissant (plissettato) o una mezzaluna liscia e sono sempre brasati (cotti in padella). Gli stessi in Cina si chiamano guotie. Se però li cuocete in acqua al bollore, come i nostri ravioli, prendono il nome di shuijiao (fagottini d'acqua), mentre se li fate al vapore, si chiamano zhengjiao (fagottini di vapore).

Nel ricettario, per semplificare, troverete i termini gyoza per i ravioli a croissant da cuocere in padella e jiaozi per indicare i ravioli a mezzaluna da cuocere, a piacere, bolliti, al vapore o in padella.

I wonton cinesi sono fazzoletti di sfoglia all'uovo con pochissima farcia, da preparare in brodo o da friggere; gli xiaolongbao, sempre cinesi, come i momo nepalesi, sono ravioli dalla caratteristica forma tondeggiante e plissettata, da fare rigorosamente al vapore.

I dim sum sono, invece, delle pietanze leggere (come tanti piccoli antipasti o tapas spagnole) da servire con il tè. Tipici della Cina meridionale, comprendono anche gli jiaozi assieme a piattini a base di verdure, carne, pesce e dolci.





Assieme alle forme e alle cotture, anche i ripieni rappresentano un altro modo per potersi sbizzarrire con la fantasia.

Cereali, erbe aromatiche, spezie, carne, pesce, funghi e verdure: ogni cosa, se ben bilanciata, può finire in un raviolo. Non ci sono limiti, perché tutto può trasformarsi in un ripieno: basta tritare, battere al coltello oppure frullare.

Sfogliando il libro troverete una parte dedicata alle preparazioni di base, con un focus particolare e dettagliato sulle chiusure dei ravioli, suddivise in ordine di difficoltà. Capisco che per molti possa rappresentare un ostacolo all'apparenza insormontabile, ma vedrete che con i nostri suggerimenti riuscirete a formare degli jiaozi o dei wonton con facilità. E poi, a mio avviso, le piccole imperfezioni rendono i ravioli irresistibili!

Direi che ci siamo. Al bando ogni sudore freddo e ansia da prestazione. Sgombrate la mente da ogni pensiero, spegnete il telefono, vestitevi comodi, scegliete quali ravioli desiderate preparare e iniziate a impastare, piegare e sminuzzare. Ah, dimenticavo un ultimo consiglio fondamentale: divertitevi!

*Questo libro non ci sarebbe stato senza la "zia" Wang Yan che ha saputo trasmettere le tecniche e i segreti sulle chiusure dei ravioli rendendo semplice persino l'impossibile! Devo poi ringraziare sentitamente l'amico Agie Zhou che, con pazienza, mi ha guidata nel complesso mondo della cultura cinese, aiutandomi a fare chiarezza. Quanti incontri a Milano in Ravioleria o nel retro bottega dell'adiacente Macelleria Sirtori (con Walter e la moglie Silvia che ci servivano gazzosa e frutta) ci sono voluti perché alla fine tutto fosse scritto correttamente?*

Manuela Vanni



# Preparazioni e suggerimenti di base

Gli impasti per ravioli orientali sono molto semplici da preparare. Possono essere a base di farina e acqua, o amido e acqua nella versione "cristallo". In alcuni casi potete aggiungere un uovo (per preparare i wonton in brodo o fritti) o dei coloranti. Sono tutti ingredienti facili da trovare e gestire. Se preparate in anticipo i dischetti o i quadrati, abbiate cura di inumidire appena i bordi prima di procedere con la chiusura dei ravioli. Servirà a favorire la saldatura dei lembi di sfoglia.

## Impasto base

PER CIRCA 32 RAVIOLI

**Ingredienti:** farina tipo "00", sale, acqua

- Pesate 400 g di farina e 200 g di acqua. Passate la farina al setaccio su una ciotola capace con 1 cucchiaino raso di sale. Versate l'acqua poca alla volta e mescolate con un cucchiaio fino ad avere un impasto grossolano. Lasciate riposare per 10 minuti, quindi riprendete il tutto e lavoratelo con le mani fino a quando non sarà liscio, omogeneo e piuttosto sodo (se necessario aggiungete 1 cucchiaio di acqua).
- Non appena l'impasto tenderà a staccarsi dalle pareti della ciotola, rovesciatelo su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo ancora con le mani per altri 15-20 minuti.
- Avvolgete il composto in una pellicola alimentare e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30-60 minuti o fino a quando non si sarà ammorbidito. Potete anche trasferirlo in frigorifero, ma ricordate di lasciarlo mezz'ora a temperatura ambiente prima di lavorarlo.
- Tagliate l'impasto a metà, fatelo rotolare sulla spianatoia infarinata e ricavatene dei cilindri lunghi circa 30 cm e del diametro di 2 cm.



Affettate poi ogni cilindro in modo da ottenere 32 medaglioni di circa 2,5 cm.

- Spolverizzate la spianatoia con un po' di farina, distribuite i medaglioni sul lato tagliato e appiattiteli grossolanamente con il palmo della mano. Recuperate un pezzetto alla volta e stendetelo aiutandovi con un piccolo mattarello, in modo da ricavare dei dischetti di 9-10 cm di diametro e dello spessore di 2-3 mm.
- Cospargete una leccarda con della farina, distribuite sopra i dischetti e coprite con della pellicola alimentare fino a quando non sarete pronti a preparare i ravioli.

## Impasto all'uovo

PER CIRCA 36 RAVIOLI

**Ingredienti:** farina tipo "00", 1 uovo, sale, acqua

- Pesate 300 g di farina e 120 g di acqua. Passate la farina al setaccio su una ciotola capace con 1 cucchiaino raso di sale. Incorporate l'uovo e versate l'acqua poca alla volta. Mescolate con un cucchiaino.
- Non appena l'impasto tenderà a staccarsi dalle pareti della ciotola, rovesciatelo su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo ancora con le mani per 10-15 minuti.
- Avvolgete il composto ormai elastico e omogeneo nella pellicola alimentare e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti (anche in questo caso potete trasferirlo in frigorifero, ma ricordate di lasciarlo mezz'ora a temperatura ambiente prima di lavorarlo).
- Tagliate l'impasto a metà. Quindi procedete come indicato nell'impasto base e ricavate dei dischetti, oppure infarinate ancora la spianatoia e stendete tutto con un mattarello (infarinato) fino ad avere una sfoglia sottile. La sfoglia sarà pronta quando, una volta sollevata, riuscirete a distinguere la vostra mano in controluce.
- Aiutandovi con un coltello, tagliate ogni sfoglia in 12 quadrati di circa 8x8 cm.



## PREPARAZIONI E SUGGERIMENTI DI BASE

- Cospargete una leccarda con della farina, distribuite sopra i quadrati di sfoglia e coprite con della pellicola alimentare fino a quando non sarete pronti a preparare i ravioli.

### UN CONSIGLIO

Se non avete manualità e l'uso del mattarello non si confà alla vostra natura, potete impastare tutto utilizzando il gancio del robot da cucina. Impastate a bassa velocità per circa 8-10 minuti e, dopo il riposo, stendete l'impasto con la macchina sfogliatrice, volgarmente chiamata "nonna papera". Alla fine usate un coppapasta per ottenere i dischetti o un coltello affilato per ritagliare i quadrati.

# Impasto colorato

Verdure, spezie e coloranti alimentari sono le basi per preparare dei ravioli colorati. Seguite la ricetta dell'impasto base e colorate l'acqua o incorporate il colorante alla farina secondo le indicazioni seguenti:

**ROSA:** procuratevi  $\frac{1}{2}$  barbabietola cotta, tagliatela a cubetti e frullatela con i 200 g di acqua necessari alla creazione dell'impasto. Passate al setaccio e mescolate l'acqua colorata alla farina.

**ROSSO:** procedete come indicato sopra ma usando 1 barbabietola intera.

**VERDE:** sbollentate 400 g di prezzemolo e frullatelo con i 200 g di acqua necessari alla creazione dell'impasto. Passate al setaccio e mescolate l'acqua colorata alla farina.

**GIALLO:** aggiungete alla farina 1 cucchiaino di curcuma.

**CACAO:** aggiungete alla farina 35 g di cacao amaro.

**NERO:** sciogliete 2 sacche di nero di seppia nell'acqua e incorporatela alla farina. In questo caso, l'impasto potrebbe risultare alla fine troppo umido. Rimediate aggiungendo un po' di farina. In cottura potrebbe virare sui toni del grigio. Se volete una sfoglia che rimanga nera, utilizzate del colorante alimentare secondo le dosi indicate sulla confezione.



# Impasto per ravioli cristallo

PER CIRCA 32 RAVIOLI

Preparatelo solo quando avrete già pronta la farcia, perché i dischetti di impasto cristallo tendono a incollarsi facilmente tra loro!

**Ingredienti:** amido di frumento, amido di tapioca, farina di riso glutinoso, olio di semi di mais o strutto, acqua

● Pesate 1 litro di acqua e portatela al bollore. Pesate 520 g di amido di frumento, 200 g di amido di tapioca, 80 g di farina di riso glutinoso.

● Versate la farina e gli amidi in una ciotola capace e, mescolando rapidamente con un cucchiaio, versate l'acqua, poca alla volta. Aggiungete 3 cucchiaini di olio o di strutto e mescolate.

● Non appena l'impasto potrà essere toccato senza scottarsi, posate il cucchiaio e lavoratelo con le mani. Impastate per 2-3 minuti o fino a quando non sarà omogeneo e abbastanza elastico. Coprite poi con della pellicola alimentare e lasciate riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

● Tagliate l'impasto in 4 parti, formate delle palline e avvolgetele nella pellicola alimentare.

● Spolverizzate un po' di amido di frumento sulla spianatoia, recuperate una pallina d'impasto (abbiate cura di lasciare coperte le altre per evitare che si asciugano) e rollatela fino a ricavare un cilindro del diametro di 2,5 cm. Affettatela in modo da ottenere 8 medaglioni di 2,5-3 cm e formate delle palline.

● Spolverizzate ancora la spianatoia con un po' di farina, distribuite le palline e stendetele aiutandovi con un piccolo mattarello ben passato nell'amido, in modo da ricavare dei dischetti di circa 9 cm di diametro e dello spessore di 2-3 mm.

● Disponete l'impasto al centro, chiudete i ravioli, posateli su una teglia spolverizzata con dell'amido e coprite con della pellicola. Recuperate un'altra pallina di impasto, ricavate i dischetti e farciteli. Procedete in questo modo fino alla fine e cuocete i ravioli.

**Nota.** Anche in questo caso, per ottenere i dischetti potete servirvi della macchina per la sfoglia e di un coppapasta.