

# CANNAMELA

## Ravioli cinesi con zenzero



### Ingredienti

- 300g farina
- 100g circa acqua
- qb sale
- Farcia:
  - 200g gamberi
  - 1 pizzico abbondante zenzero macinato CANNAMELA
  - 60g pane raffermo
  - 1 pizzico prezzemolo in foglie CANNAMELA
  - 40g brodo vegetale
  - 20g olio extravergine di oliva



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
40 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
A vapore,  
In padella



Kcal per  
persona  
380\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Impastare la farina con l'acqua e un pizzico di sale in modo da ottenere una pasta soda e consistente.
- 2** Formare una palla, avvolgerla in pellicola e lasciarla riposare al fresco per 2 ore.
- 3** Intanto preparare la farcia: tritare i gamberetti, poi versarli in casseruola con l'olio extravergine di oliva.
- 4** Salare e aromatizzare con lo zenzero macinato CANNAMELA.
- 5** Rosolare il pesce per 5/6 min.
- 6** Ammollare il pane nel brodo e strizzarlo. Aggiungerlo ai gamberi tritati e impastare.
- 7** Controllare il sale e completare la farcia con un pizzico di prezzemolo in foglie CANNAMELA.
- 8** Dividere la pasta in piccoli pezzi, poi stenderli molto sottili e incidere con un tagliapasta di Ø 8 cm.
- 9** Al centro di ogni pezzo di pasta distribuire un poco di ripieno.
- 10** Chiudere la pasta e fermare i bordi pizzicandoli.
- 11** Adagiare i ravioli nel cestello della vaporiera.
- 12** Porre sul fuoco e cuocere i ravioli per 15 min.
- 13** Servire i ravioli accompagnandoli con la salsa di soia.