

# GIOIA!

solo €  
0,50

17 9 5 2015 SETTIMANALE GIOIA! €1,80 GIOIA! €0,50

**Scarlett JOHANSSON**  
Taglio nuovo,  
vita nuova

**Vince VAUGHN**  
il mio lato dark  
(arriva *True detective*)

**Giorgio ARMANI**  
40 anni di grande  
made in Italy

*Beauty*  
**FUORI  
il CORPO**  
Liscio,  
tonico,  
senza  
difetti

**Banting Diet**  
Contrordine:  
I GRASSI  
FANNO BENE

**Benessere**  
Guida al  
SESSO  
FELICE

# EMPO. si parte!

**La moda, gli indirizzi, le tendenze:**  
**Milano ombelico del mondo**

**Emergenza  
MIGRANTI**  
Soluzioni, subito



# Chunpling

## IL NUOVO SUSHI

Imparate questo nome: **sono i ravioli al vapore cinesi, che hanno rubato la scena al pesce crudo del giapp.** Siamo andati nel tempio di questa specialità cantonese a Milano, per **chiedere allo chef la ricetta originale.** Che ne dite di farli a casa?

di Laura Savini  
foto Matteo Garassale



## STEP BY STEP

**Jiaozi di cernia  
allo zenzero**

**Ingredienti per 4 persone:**

- per la pasta* \* 250 g di farina di riso
- \* 100 g di acqua bollente;
- per il ripieno* \* 500 g di cernia
- \* una spruzzata di vino bianco secco
- \* un filo d'olio di semi di sesamo
- \* zenzero fresco tritato \* sale

- \* **Impastate** la farina con l'acqua quasi bollente in modo da ottenere un impasto morbido e elastico. Lasciatelo riposare per 30 minuti.
- \* **Preparate** il ripieno: macinate la cernia a crudo e conditela con gli ingredienti elencati. Mescolate bene.
- \* **Tirate** la pasta in uno strato molto sottile, tagliatela a dischetti. Posizionate il ripieno al centro di ciascun dischetto e richiudete la pasta a stella. \* **Cuocete** gli jiaozi nella vaporiera di bambù (o nel cestello della pentola a vapore) a 200 °C per 5-6 minuti. \* **Assaggiate** il grado di cottura e servite i ravioli con sopra altro zenzero tritato molto finemente. \* **Intingeteli** nella salsa di soia biologica (si trova nei negozi di alimenti naturali).

**Step 1**

Versate in un recipiente la farina di riso con l'acqua bollente, amalgamatela e appena possibile cominciate a impastare.

**Step 2**

Formate dei rotolini di pasta, tagliateli come se fossero gnocchi e tirateli con il mattarello allo spessore di 2 mm. Oppure tirate la pasta e poi tagliatela con un coppapasta circolare, Ø 8 cm, o, se avete una buona manualità, a mano.

**Step 3**

Preparate il ripieno: tritatelo a crudo e conditelo come indica la ricetta. In questo caso, tagliate il filetto di cernia prima in diagonale ottenendo piccoli tranci, poi ancora a dadini.

**Step 4**

Distribuite una piccola quantità di ripieno al centro di ogni disco di pasta.

**Step 5**

Chiudete i ravioli seguendo il gesto della figura 5. Sigilateli bene premendo i bordi e cuoceteli a 200 °C per il tempo indicato.

**Jiaozi di Cernia**



### I nuovi volti della cucina cinese

A sinistra, lo chef cinese specializzato nel menu a base di ravioli, Wu Jing Wu, con il suo aiuto, nella cucina del ristorante Dim Sum che ci ha ospitato e ha preparato per Gioia! i piatti di queste pagine. Serviti nei tipici cestini di bambù, ancora vaporosi, i dim sum sono il rito della Cina elegante e contemporanea.



### Baozi di verdure

**Ingredienti per 4 persone:** *per la pasta di pane* \* 250 g di farina 00 \* 100 g d'acqua \* sale \* un filo d'olio di arachidi \* 12 g di lievito di birra; *per il ripieno* \* 500 g di verdure (carota, zucchina, funghi cinesi, cavolo cinese, sedano, bambù), tutto tritato \* un filo d'olio di semi di sesamo \* sale

\* **Sciogliete** il lievito nell'acqua. Unitela alla farina, con il sale e l'olio e impastate. \* **Lasciate** riposare l'impasto per almeno 30 minuti. \* **Condite** le verdure tritate con olio e sale. \* **Tirate** la pasta sottile, tagliatela a cerchi di Ø 12-15 cm e farciteme con le verdure.

\* **Cuocete** i baozi al vapore a 200° C per 10 minuti, infine passateli alla piastra. \* **Abbinateli** con salsa agropiccante, che trovate pronta nei negozi di specialità cinesi.



### Jiaozi di mare all'lime

**Ingredienti per 4 persone:** *per la pasta* \* 250 g di farina di riso \* 50 g di spinaci lessati strizzati e tritati \* 100 g di acqua di cottura degli spinaci, bollente; *per il ripieno* \* 500 g tra filetto di branzino, filetto di persico, calamari e gamberi \* una spruzzata di vino bianco secco \* un filo d'olio di semi di sesamo \* un pizzico di zenzero \* sale \* scorza di lime

\* **Impastate** la farina con l'acqua degli spinaci bollente, unite gli spinaci tritati e impastate ancora: l'impasto deve risultare duro. Lasciatelo riposare 30 minuti. \* **Tritate** a crudo il pesce, mescolatelo con vino, olio, zenzero. \* **Tagliate** la pasta a dischi, farciteme con il ripieno e richiudete gli jiaozi a mezzelune. \* **Cuoceteli** al vapore di bambù o nella vaporiera a 200° C per 5-6 minuti. Serviteli cosparsi di scorza di lime grattugiata. \* **Accompagnateli** con tè verde al gelsomino.

### glossario

- \* **Dim Sum** il termine indica i bocconcini sizziosi della cucina cantonese, tra cui i dumpling
- \* **Dumpling** sono i nostri ravioli e fagottini declinati alla cinese
- \* **Baozi** è come un panzerotto di pasta di pane
- \* **Jiaozi** è il nome del raviolo a vapore cinese
- \* **Shao mai** si dice il raviolo quando è aperto

## Shao mai con pollo e pepe nero

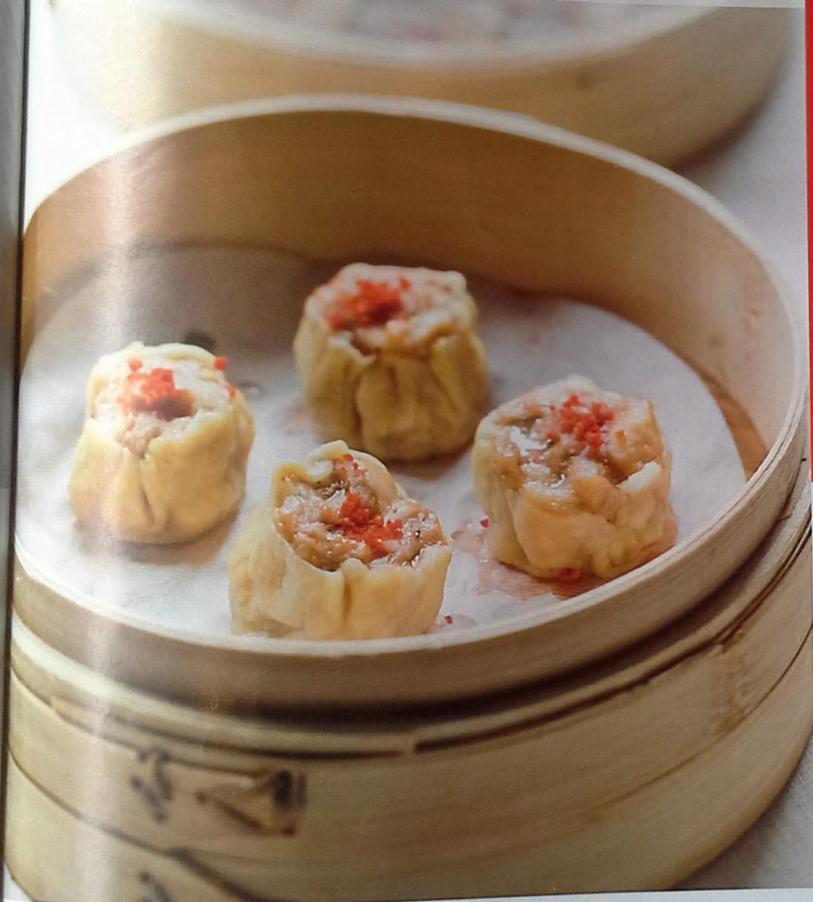
**Ingredienti per 4 persone:** *per la pasta* \* 250 g di farina 00 \* 100 g di acqua fredda; *per il ripieno* \* 500 g di pollo crudo tritato \* erba cipollina \* pepe nero macinato \* una spruzzata di vino bianco secco \* olio di semi di sesamo \* sale; *per guarnire* \* 1 tuorlo d'uovo sodo \* erba cipollina

\* Impastate la farina con l'acqua e tiratela sottile 2-3 mm. Tagliatela a cerchi di Ø 8 cm. \* Mescolate il

pollo tritato con erba cipollina, pepe nero macinato al momento, una spruzzata di vino e un filo d'olio di semi di sesamo. Suddividetelo e formate delle polpettine.

\* Mettetele ciascuna al centro dei dischi e avvolgetele stringendoci intorno la pasta, lasciandola aperta verso l'alto. \* Cuocete i shao mai al vapore a 200 °C per 7-8 minuti.

\* Serviteli cosparsi di tuorlo d'uovo sodo sbriciolato. \* Accompagnateli con una salsa composta di 6 cucchiari di salsa di soia e 4 cucchiari di aceto di riso emulsionati.



### Che gioia questi sapori!

In alto, Yike Weng e sua moglie Chiara Wang, patron del Dim Sum, gustano i golosi dumpling, pezzo forte del menu del locale che è un vero angolo di Cina a Milano. A lato, lo chef Wujing Wu.

Dim Sum, via Nino Bixio 29, tel. 02.29522821 (dim-sum.it).



## Shao mai "cristallo" di gamberi

**Ingredienti per 4 persone:** *per la pasta* \* 250 g di farina di riso \* 100 g di acqua bollente nella quale avete lessato delle carote; *per il ripieno* \* 500 g di gamberi sguosciati e tritati \* peperoncino \* una spruzzata di vino bianco secco \* un filo d'olio di semi di sesamo \* sale; *per guarnire* \* peperoncino \* erba cipollina

\* Impastate la farina di riso con l'acqua. \* Preparate il ripieno con i gamberi tritati mescolati con olio, vino, peperoncino e sale. \* Tirate la pasta sottilissima e tagliatela a dischetti di Ø 8 cm circa. \* Mettete il ripieno al centro di ogni disco e avvolgetelo con la pasta, stringendola tutt'attorno senza chiuderla verso l'alto. Cospargete di peperoncino e erba cipollina. \* Cuocete i ravioli al vapore a 200° C per 5-6 minuti. \* Degustateli con una coppa di champagne.