

Shau mai di maiale, cucina cinese



Questi saccottini al vapore, che richiamano dei raviolini aperti, sono una tipica specialità della cucina cinese. Ce ne sono di tantissimi tipi, presentati spesso con delle *coreografie* coloratissime; a me piacciono tutti... e quando ho ospiti a casa vedo spesso di prepararli, anche come antipasto a un pranzo altrimenti molto *occidentale*.

In questo caso ho preparato degli shaumai con un ripieno a base di carne di maiale. Un ripieno che le verdure e i condimenti hanno reso molto delicato e saporito. E che fra l'altro può essere utilizzato anche per altre preparazioni, come i famosissimi [wonton fritti](#). E per l'appunto la [sfoglia utilizzata](#) si chiama sfoglia per wonton!

Ingredienti:

sfoglie per wonton	pz	30
carne maiale	gr	250
carne maiale grassa NOTA	gr	150
funghi cinesi secchi ammollati	pz	4
condimenti		
bianco d'uovo	pz	2
glutammato	ct	1
sale	ct	2
zucchero	ct	1
olio sesamo	CT	1
vino di riso	ct	2
maizena	CT	2

Preparazione:

Per prima cosa, visto che spesso le [sfoglie per i wonton](#) si comprano surgelate, ricordarsi di togliere il pacchetto dal freezer un'ora prima. E, al momento di usarlo, aprirlo superiormente coprendolo con un canovaccio appena inumidito.

Preparare verdure e carni passandole via via al mixer; se le carni son già state tritate dal macellaio l'operazione sarà molto più semplice.

Mescolare e versare poi nel mixer i diversi condimenti nonché il bianco d'uovo e mescolare ancora.

Trasferire il ripieno in un contenitore.

Distendere un canovaccio appena umido sul piano di lavoro e appoggiarvi poche sfoglie (attenzione: si seccano rapidamente!) lasciando le altre nel loro pacchetto, nuovamente ricoperto dal precedente canovaccio.

Con le mani formare delle palline di ripieno più o meno della grandezza di una ciliegina e disporle a una per sfoglia.

Decorare la parte superiore del ripieno, per esempio con un pisello e poi, facendo una lieve pressione sui bordi della sfoglia con le dita di entrambe le mani richiudere la sfoglia a saccottino, lasciando la parte superiore aperta in modo da lasciar intravedere la decorazione e parte del ripieno.

Cuocere a vapore negli appositi cestelli di bambù spennellati prima d'olio per evitare che gli shaumai si attacchino.

Lasciar cuocere per circa 10'/15' e servirli in tavola nei cestelli di bambù appena cotti. Accompagnarli con della salsa di soia a parte o, ancora meglio, con un misto metà salsa di soia e metà aceto.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- [La carne di maiale grassa](#) aiuta a legare il ripieno, la si può paragonare all'uso che si fa in certe ricette nostrane del grasso di prosciutto. Si può utilizzare il petto o la pancia del maiale.
- [La sfoglia per wonton](#) si trova abitualmente in commercio nei negozi di alimentari specializzati, oramai diffusi ovunque. Mentre altre preparazioni per la cucina orientale si possono, volendo, anche preparare in casa, questa proprio la si deve comperare pronta!