

Funghi cinesi ripieni al vapore, cucina cinese

Una cosa che amo molto nella cucina cinese e orientale in genere è l'ampia varietà di preparazioni che si presentano in tavola, specie quando si parla dei *dimsum*.

Come questi tipici funghi secchi cucinati al vapore con un delicato ripieno ai gamberi.

Ingredienti:

funghi cinesi (shitake) secchi	pz.	30
filetto merluzzo	g.	150
gamberi sgusciati	g.	150
carne maiale grassa	g.	100
germogli di bambù	g.	50
cipollotto	pz.	1
condimento		
sale e glutammato	g.	15
pepe	g.	10
bianco d'uovo	pz.	1
zucchero	ct.	2
maizena	CT.	1

Preparazione:

Per prima cosa ammolare in abbondante acqua tiepida i funghi; se i gambi si staccano con facilità da secchi, eliminarli. Altrimenti provvedere in seguito con l'aiuto di un coltellino ben affilato: dopo i primi tentativi si riuscirà alla perfezione.

Mentre i funghi si ammorbidiscono preparare il ripieno: la procedura è la stessa descritta nella preparazione degli [shaumai ai gamberi](#):

versare nel bicchiere del mixer cipollotto, bambù e pesce, tutto già tagliato grossolanamente a pezzi.

Aggiungere maizena, bianco d'uovo, spezie e aromi; frullare ancora.

Trasferire il ripieno in un contenitore e cominciare, con le mani bagnate, a formare delle palline di ripieno più o meno della grandezza di una ciliegina.

Farcire ogni fungo con una pallina di ripieno e, con una lieve pressione delle dita, farlo aderire appiattendolo su tutta la superficie interna.

Passare l'esterno con un filo d'olio e disporli vicini negli appositi cestelli di bambù: la cottura a vapore, sopra una pentola piena d'acqua bollente, richiederà circa quindici minuti.

Servirli accompagnati da salsa di soia o da una miscela d'aceto e salsa di soia, secondo il gusto. Per il gusto delicato di questi funghi, altre salsine, piccanti o agrodolci, non sarebbero adatte.

Buon appetito!