



Ravioli al vapore

Ingredienti per 4 persone:

200 g di farina bianca, un albume, olio extravergine di oliva, 100 g di manzo tritati, maizena, 1 cipolla, 4 foglie di cavolo cappuccio, salsa di soia, 2 foglie di salvia, sale, pepe.

In un cucchiaio di olio, fate appassire la cipolla finemente tritata. Aggiungete la carne e le foglie di cavolo a striscioline, sale, pepe, 1 cucchiaino di maizena e 2 cucchiai di salsa di soia. Cuocete per 5 minuti poi fate riposare per un'ora. Mettete su una spianatoia la farina a fontana con l'albume e un pizzico di sale. Amalgamate con poca acqua fredda e stendete una sfoglia da 3 mm di spessore. Ritagliatela in rettangoli di cm 8x6 e riempieteli con il ripieno. Richiudeteli e metteteli in un cestello su una pentola con acqua in ebollizione con le foglie di salvia.