

Gyoza fatti in casa

Tempo totale **50 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di riposo

INGREDIENTI

30 Porzioni

Per 30 gyoza:

200 g	di amido di frumento (reperibile nei supermercati asiatici)
60 g	di fecola di patate/farina di grano
1 pizzico	di sale
1 pizzico	di zucchero
190 ml	di acqua calda
1 cucchiaino	di olio vegetale, più una piccola quantità per la superficie di lavoro

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Metti l'amido di frumento, la fecola di patate, il sale e lo zucchero in una ciotola. Aggiungi l'acqua calda e mescola bene con una spatola. Quando l'impasto si sarà intiepidito, lavoralo energicamente con le mani fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. A questo punto, aggiungi l'olio e continua a impastare. Forma una palla, avvolgila nella pellicola trasparente e lasciala riposare per circa 30 minuti.

Passaggio 2

Rimuovi la pellicola e dividi l'impasto in piccole palline di circa 15 g ciascuna. Ungi leggermente il piano di lavoro e posizionavi sopra le palline. Appiattiscile leggermente con le mani, poi usa una spatola o un raschietto per renderle ancora più sottili.

Passaggio 3

Metti circa 15 g del ripieno scelto al centro di ciascun dischetto di impasto. Inumidisci leggermente metà del bordo del dischetto con un po' d'acqua, aiutandoti con la punta delle dita. Chiudi il dischetto sopra il ripieno e premi bene i bordi per creare l'effetto pieghettato tipico dei gyoza.

Passaggio 4

Cuoci i gyoza secondo il tuo gusto: friggili per una consistenza croccante, rosolali in padella per ottenere una crosticina dorata, oppure cuocili a vapore per una versione più leggera. Se opti per la

cottura a vapore, disponi i gyoza a circa 0,5 cm di distanza l'uno dall'altro e cuoci a vapore a fuoco alto per 7-8 minuti. Una volta pronti, servili con la tua salsa preferita; clicca qui per scoprire le nostre deliziose [ricette per salse](#). Buon appetito!