

# Xiao Long Bao con pollo e gamberi

Tempo totale **145 Min** 75 Min Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):

**2.170 kJ / 519 kcal**

Grassi: **14 g** Proteine: **35 g**

Carboidrati: **62 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

**Brodo:**

**250 ml** di brodo vegetale

**1 cucchiaino** di gelatina

**Impasto:**

**150 g** di farina 00

**80 ml** di acqua calda

**Ripieno:**

**150 g** di pollo macinato

**50 g** di gamberi tritati finemente

**1** cipollotto

**1 cm** di zenzero fresco grattugiato

**1 cucchiaino** [Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman](#)

**0,5** [Olio di Sesamo Tostato](#)

**cucchiaino** [Kikkoman](#)

**0,5** di zucchero

**cucchiaino**

**0,25** di pepe nero macinato

**cucchiaino** fresco

**Salsa n°1:**

**3 cucchiaini** [Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman](#)

**0,5** [Olio di Sesamo Tostato](#)

**cucchiaino** [Kikkoman](#)

**0,5 cm** di zenzero fresco grattugiato

**0,5** di cipollotto tritato finemente

**cucchiaino**

## PREPARAZIONE

**Passaggio 1**

**250 ml** di brodo vegetale - **1 cucchiaino** di gelatina

Scalda il brodo in un tegamino basso, mescola la gelatina fino a farla sciogliere e lascia raffreddare.

Poi trasferisci in frigorifero per circa 1 ora, fino a quando si sarà rassodato.

**Passaggio 2**

**150 g** di farina 00 - **80 ml** di acqua calda

Mescola la farina e l'acqua calda in una ciotola con le bacchette o una forchetta fino a ottenere un impasto elastico. Impasta fino a renderlo liscio, poi avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare mentre prepari gli altri ingredienti.

**Passaggio 3**

**150 g** di pollo macinato - **50 g** di gamberi tritati finemente - **1** cipollotto - **1 cm** di zenzero fresco grattugiato - **1 cucchiaino** [Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman](#) - **0,5**

**cucchiaino** [Olio di Sesamo Tostato Kikkoman](#) - **0,5**

**cucchiaino** di zucchero - **0,25 cucchiaino** di pepe nero macinato fresco

Mescola il pollo, i gamberi, il cipollotto, lo zenzero, la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman, l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman, lo zucchero e il pepe in una ciotola. Quando il brodo si sarà rassodato, taglialo a cubetti piccoli e incorporalo delicatamente al ripieno.

**Passaggio 4**

Forma un cilindro con l'impasto e taglialo in pezzi uguali. Modella ogni pezzo a forma di pallina,

## **Salsa n° 2:**

**3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

**1 cucchiaino** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)

**1 cm** di zenzero fresco a fettine

appiattiscila e stendila in un cerchio di circa 6 cm di diametro. Arrotola il bordo esterno di più rispetto al centro, in modo che l'involucro rimanga più spesso al centro e più sottile ai bordi.

## **Passaggio 5**

Metti un cucchiaino di ripieno al centro di ogni cerchio. Riunisci i bordi, crea delle pieghe intorno al ripieno e pizzica la sommità per sigillare. Adagia i ravioli nello steamer foderato con carta da forno e cuoci a vapore per 10 minuti.

## **Passaggio 6**

**3 cucchiaini** Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman - **0,5 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **0,5 cm** di zenzero fresco grattugiato - **0,5 cucchiaino** di cipollotto tritato finemente - **3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml) - **1 cm** di zenzero fresco a fettine

In una ciotola, mescola la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman, l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman, lo zenzero e il cipollotto. In un'altra ciotola, mescola la Salsa di Soia Kikkoman, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman e le fettine di zenzero. Servi i ravioli caldi con le due salse per intingere.