les receptes d'Alícia

DUMPLINGS AL VAPOR

INGREDIENTS

- Bolets frescos
- Porro
- Ceba
- Pastanaga
- Carbassó
- All
- Làmines de Won Ton
- Gingebre
- Salsa de soja
- Vinagre d'arròs
- Oli de sèsam o oli d'oliva

ELABORACIÓ

1. Preneu la verdura, renteu-la i trinxeu-la.
2. En una paella amb un raig d'oli de sèsam, salteu l'all, la ceba i el porro. Un cop hagi sofregit, afegiu el carbassó i la pastanaga. Remeneu-ho i ho deixeu sofregir.
3. Afegiu els bolets, ho remeneu i deixeu-ho coure fins que s'hagi begut l'aigua que deixaran.
4. Condimenteu-ho amb una mica de gingebre ratllat i unes gotes de soja. Reserveu-ho.
5. Esteneu les làmines de Won Ton, humitegeu les voreres amb una mica d'aigua. Poseu una cullerada de farcit al mig i doblegueu-les formant un paquetet.
6. Coeu-les al vapor durant 6-8 minuts depenent de la mida.
7. Barregeu la salsa de soja amb el vinagre d'arròs i serviu els dumplings amb la salsa per mullar.

NOTES: