

Shau mai ai gamberi, cucina cinese



Come già detto parlando degli [shau mai di maiale](#), di questi *saccottini* al vapore ce ne son tantissime varietà.

Questa versione, con un ripieno ai gamberi, è una delle più diffuse e saporite. A volte ancora più apprezzata di quella col maiale.

Fra l'altro, molti di questi ripieni, con piccole varianti, si prestano a poter venire utilizzati anche per altre preparazioni.

Spesso lo uso anche - ma aggiungere il gamberetto di decorazione - per delle [cappelle di funghi cinesi ripiene](#), pure cotte al vapore.

Pure le melanzane ripiene fritte utilizzano questo ripieno, seppure nella versione più semplice, senza gamberetti nel composto.

Ingredienti:

sfoglie per wonton	pz	30
filetto merluzzo	gr	150
gamberi sgusciati	gr	150
carne maiale grassa	gr	100
germogli di bambù	gr	50
cipollotto	pz	1
condimento		
sale e glutammato	gr	15
pepe	gr	10
bianco d'uovo	pz	1
zucchero		
maizena	CT	1

Preparazione:

Ricordarsi sempre di togliere il pacchetto di [sfoglie per wonton](#) dal freezer un'ora prima.
E, al momento di usar le sfoglie, aprirlo superiormente coprendolo con un canovaccio appena inumidito.

A questo punto 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.

Sgusciare e pulire i gamberi tenendone alcuni (i più piccoli) da parte per per la decorazione del ripieno. Passare gli altri al mixer.

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.

Ora decorare ogni pallina con un gamberetto.

Distendere un canovaccio appena umido sul piano di lavoro e appoggiarvi poche sfoglie (si seccano rapidamente!) lasciando le altre nel loro pacchetto, nuovamente ricoperto dal precedente canovaccio.

Disporre una pallina per ogni sfoglia lasciando in alto il gamberetto e poi, facendo una lieve pressione sui bordi della sfoglia con le dita di entrambe le mani richiudere la sfoglia a saccottino, lasciando la parte superiore aperta in modo da lasciar intravedere la decorazione e parte del ripieno.

Cuocere a vapore negli appositi cestelli di bambù spennellati prima d'olio per evitare che gli shau mai si attacchino.

Lasciar cuocere per circa 10'/15' e servirli in tavola nei cestelli di bambù appena cotti.
Accompagnarli con della salsa di soia a parte o, ancora meglio, con un misto metà salsa di soia e metà aceto.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **NOTA:** la carne di maiale grassa aiuta a legare il ripieno, la si può paragonare all'uso che si fa in certe ricette nostrane del grasso di prosciutto. Si può utilizzare il petto o la pancia del maiale.
- **Glutammato:** io generalmente preferisco sostituirlo con del brodo vegetale granulare che, pur contenendone un po', insaporisce anche con il gusto di aromi e verdure.
- **La sfoglia per wonton** si trova abitualmente in commercio nei negozi di alimentari specializzati, oramai diffusi ovunque. Mentre altre preparazioni per la cucina orientale si possono, volendo, anche preparare in casa, questa proprio la si deve comperare pronta!