

**GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA
PIASTRA (RAVIOLI
GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI
DA SALSA PICCANTE**



Viaggieassaggifelici.blog

Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

MENU DELLE FESTE 2021



ANTIPASTI

- SUSHI CRUDISTA VEGANO
- RICOTTA DI SESAMO
- INSALATA RUSSA CRUDISTA
- PATÉ CRUDISTA DI SEMI
- GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE

PRIMI PIATTI

- ♣ QUICHE LORRAINE CRUDISTA DI FUNGHI E OLIVE TAGGIASCHE
- ♣ LASAGNE CON RAGÙ DI JACHFRUIT CON CREPES DI MAIS E BESCIAPELLA DI YOGURT DI SOIA
- ♣ CREPELLE DI CASTAGNE RIPIENE DI RAGÙ DI CARCIOFI
- ♣ GNOCCHI DI RISO
- ♣ LASAGNE BIANCHE DI PANE CARASAU CON SUGO DI BROCCOLI E FUNGHI CHAMPIGNON CON BESCIAPELLA DI VERDURE

SECONDI PIATTI

- STROGANOV VEGANO CON JACHFRUIT
- ARROSTO DI JACHFRUIT E CECI CON SALSA AI FUNGHI
- STOCCAFISSE MANTECATO VEGANO (SOIAFISSE)
- OSSOBUCO VEGAN ALLA MILANESE
- ROTOLO DI POLLO VEG .RIPIENO DI AFFETTATO ,UVETTA E PISTACCHI

INSALATE E CONTORNI

- ♣ INSALATA BERGERA DELLE LANGHE CON ROBIOLA AUTOPRODOTTA
- ♣ INSALATA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA DI PATATE ALLA CIPRIOTA
- ♣ INSALATA CON FIORI EDULI DI ROSA, FIORDALISO E CALENDULA
- ♣ TRIS DI PURÉ (GIALLO DI PATATE, VERDE DI PISELLI, ARANCIONE DI CAROTE)

DOLCI

- CHRISTMAS CAKE BRITANNICA VEGANA (TORTA DI NATALE BRITANNICA IN VERSIONE VEGANA)
- TRONCHETTO DI CAPODANNO
- VEGAN TARTE TATIN RIVISITATA CON CREMA DI HAHÍ CRUDISTA
- CIOCCOLATINI RIPIENI MISTI

PANE , CRACKERS E GRISSINI

- CRACKERS ALL'ORIGANO CRUDISTI
- GRISSINI CRUDISTI AL ROSMARINO

VINI

- BIANCO: PIEVALTA , VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC (BIO , E CERTIFICATO VEGAN)
- ROSSO: AVIGNONESI, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG (BIO E CERTIFICATO VEGAN)

SPUMANTE

- SANTA TRESA IL GRILLO VINO SPUMANTE BRUT (BIO E VEGAN)

*New Year
New Me!*



ViaggieAssaggifelici
2021

<https://viaggieassaggifelici.blog/2021/12/22/crea-il-tuo-menu-vegan-delle-feste-natalizie-con-le-ricette-di->

viaggiassaggifelici/



GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE



GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI) ACCOMPAGNATI DA SALSA PICCANTE

1° ANTIPASTO DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE NATALIZIE DI Viaggi&AssaggiFelici

I gyoza o Jiaozi sono ravioli giapponesi/cinesi, antipasto che va servito irrorato o accompagnato da una salsa di soia "insaporita".

La mia è naturalmente una versione VEGANA, con granulare di soia e gustosissime verdure !!!

Perfetti per gli amanti della cucina orientale come me !!!

Ingredienti

1. PER I RAVIOLI (30)

- 250 GR DI FARINA (io ho usato un mix naturale 100 semola integrale + 100 farina 0 + 50 integrale)
- 130 ML DI ACQUA
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EVO
- 1 PIZZICO DI SALE ROSA DELL'HIMALAYA

2. PER IL RIPIENO

- GRANULARE DI SOIA 100 gr
- 1 zucchina verde
- 1 CAROTA
- PISELLI 150 gr
- 1 CIPOLLA
- BRODO VEGETALE
- SALSA TAMARI
- Sale q.b.

3. PER LA SALSA PICCANTE

- 80 ml SALSA TAMARI
- PEPERONCINO FRANTUMATO
- ERBA CIPOLLINA
- 2 CUCCHIAINI ZENZERO IN POLVERE
- 2 CUCCHIAI DI ACETO DI MELE
- 1 PIZZICO DI AGLIO IN POLVERE

Procedimento

- Prepara la salsa tritando 1/2 cipolla, aggiungendo lo zenzero in polvere , l'erba cipollina e l'aglio, 2 cucchiaini di aceto di mele, 80 ml di salsa tamari.
- Mettete in una ciotola la farina a fontana quindi aggiungere con 2 cucchiaini di olio e versare l'acqua a filo
- Impastare fino ottenere un impasto omogeneo, liscio ed elastico, quindi formare una palla, coprire con della pellicola e mettere da parte per circa 30 minuti
- Fai un soffritto in padella con l'altra mezza cipolla , la zuccina e la carota tutti tritati , il granulato di soia precedentemente reidratato in acqua, i pisellini.
- Copri con brodo vegetale
- Una volta cotti sfuma con salsa tamari.
- Stendi uno strato sottile di impasto e forma dei dischi con l'aiuto di un coppapasta o un bicchiere
- Riempi con un cucchiaino di impasto e chiudi pinzando la pasta con le dita a mezzaluna o a fagottino.
- **IN PADELLA o WOK** :Cuoci in padella o wok con un goccio di olio evo , fate fare la " crosticina"alla parte inferiore dei ravioli a diretto contatto con la piastra leggermente unta , aggiungete 50 ml di acqua e salsa tamari per pochi minuti, con coperchio e continuate a cuocere a fiamma dolce per 10 minuti circa.



GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI)



PRONTI DA CUOCERE





GYOZA O JIAOZI VEGAN ALLA PIASTRA (RAVIOLI GIAPPONESI/CINESI)



PRONTI DA CUOCERE



Servite con la salsa piccante !!!

*Potrete congelarli sia da crudi ,che da cotti (come ho fatto io)proprio come piatto finito ,ed in questo ultimo caso basterà poi metterli in padella ed aggiungere un po' d'acqua ed un goccio salsa tamari e lasciare scongelare i **gyoza** fino a completa evaporazione.*

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!