

## Focaccine di maiale al vapore *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Aggiungete alla farina, il lievito e un cucchiaino di zucchero e un bicchiere di acqua calda. Lavorate l'impasto e lasciatelo riposare per circa due ore al caldo per farlo lievitare. In un recipiente mescolate la carne di maiale, il porro e la cipollina tritati, due cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di salsa di soia, un cucchiaino di olio di sesamo e un pizzico di sale. Fate marinare per un'ora, quindi friggete nell'olio e lasciate raffreddare. Riprendete a lavorare l'impasto, formate una salsiccia e ricavatene 8 dischi dello spessore di circa 3 centimetri. Schiacciate ogni disco con un cucchiaino e riempitelo di ripieno. Pennellate d'olio ogni focaccina, cospargetela di semi di sesamo e cuocetele a vapore per 25 minuti. Servitele calde.

### Consigli

Se non digerite molto facilmente la cipolla, prima di usarla lasciatela una mezz'ora a bagno nel latte: diventerà più dolce e delicata, e soprattutto molto più digeribile.

### Curiosità

In Cina esiste una ricetta molto simile a quella che qui vi presentiamo: si chiama Gwa-Bao, ed è una focaccina ripiena di carne di maiale. La differenza è che la carne di maiale in questo caso non viene cotta al vapore ma bensì alla piastra. I Gwa-Bao sono "cugini" dei Mantou, comuni panini al vapore, e dei ravioli di carne, anch'essi molto diffusi in Cina.

### Informazioni

**Preparazione** 180 minuti

**Cottura** 25 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Maiale** 200 grammi (macinato)

**Farina** 250 grammi

**Porro** (un porro)

**Cipolle** (una cipolla piccola)

**Lievito di birra** 20 grammi

**Salsa di soia** (un cucchiaino di salsa di soia)

**Zucchero**

**Olio di sesamo**

**Sale** (un pizzico di sale)