

CONCHIGLIA ORIENTALE

Gli straccetti di vitello cullati in un guscio in bilico tra dolce e piccante.



INGREDIENTI

per il bao

- 300g farina 0
- 150g acqua tiepida
- 30g zucchero
- 5g sale
- 3g lievito

per la farcitura

- 250g straccetti di vitello
- 100g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 5g Focchi di Sale Marino
- 60g Teriyaki Sauce
- 30g Olio di Semi di Sesamo
- 1 carota

PROCEDIMENTO

- Impastare gli ingredienti per il bao e lievitare sino al raddoppio del volume; tagliare e realizzare delle palline da 50g.
- Lievitare per circa 30 minuti, stendere con un'altezza di circa 1 cm e piegare a mezzaluna con un disco di carta forno al centro.
- Riposare per circa 30 minuti e cuocere a vapore per 15 minuti.
- Scaldare l'olio di sesamo in una padella di ferro ben calda, aggiungere gli straccetti, la carota, i funghi e saltare vigorosamente.
- Aggiungere la salsa teriyaki e spegnere la fiamma.
- Farcire il bao con il sauté e guarnire con germogli freschi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Cardoncelli trifolati
C'era Una Volta**



Fiocchi di Sale Marino



Teriyaki Sauce



**Olio di Semi di
Sesamo**