**** Ravioli alla griglia

**INGREDIENTI**

**Per la Pasta:**

* 400 gr Farina 00
* 220 gr. Acqua
* Sale

**Per il Ripieno:**

* 500 gr. Macinato di Maiale
* 1 cavolo verza di medie dimensioni
* 1 cipollotto di medie dimensioni
* Zenzero a piacimento
* Salsa di soia
* 2 cucchiaini di sale
* 1 cucchiaino di zucchero
* 2 cucchiaini di brodo di pollo granulare
* 1 cucchiaino di Salsa di Ostriche
* 1 Uovo
* Pepe macinato

**PREPARAZIONE**

Mettere la farina ed il sale in una ciotola ed aggiungere l’acqua calda poco alla volta. Amalgamare e poi impastare fino a ottenere una pasta dura e compatta.

Lasciarla riposare in un luogo asciutto (possibilmente sotto una ciotola) per almeno 30 minuti.

Tagliare in pezzetti piccoli (non piccolissimi) il cavolo verza e metterlo in una ciotola.

Aggiungere il macinato di maiale e tutti gli ingredienti per il ripieno. Amalgamare bene. Lasciare riposare almeno un’ora nel frigorifero (sarebbe meglio tutta la notte).

Stendere la pasta ottenuta finemente e ricavare dei dischi con il coppapasta, porre un cucchiaino di ripieno al centro e chiudere.

In una pentola antiaderente mettere dell’olio e disporre i ravioli a circonferenza.

Preparare il barbecue per una cottura diretta.

Aggiungere dell’acqua fino a coprire circa la metà dei ravioli nella pentola, posizionarla sopra le braci e attendere che si consumi tutta e poi aggiungere dell’olio e far grigliare.