



Tulipa crocante com molho asiático



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tulipa de frango	-	1 kg
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	meia colher (chá)	1,5 g
Amido de milho	4 colheres (sopa)	32 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Açúcar mascavo	5 colheres (sopa)	60 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a tulipa de frango, o sal, o AJI-NO-MOTO® e a pimenta-do-reino, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 1 hora.

2. Enquanto isso faça o molho: em uma panela pequena, coloque o açúcar, o Molho Shoyu SATIS!® Profissional, o saquê, o sumo de gengibre e o alho, e misture. Leve ao fogo médio para aquecer, e cozinhe por 5 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, junte o vinagre e misture. Transfira o molho para um bowl grande e reserve para esfriar.

3. Polvilhe o amido sobre as asinhas reservadas, e misture. Frite aos poucos em imersão, em óleo médio (160 graus) por 8 minutos, ou até cozinhar. Escorra e reserve. Aumente o fogo e frite novamente as asinhas aos poucos, em imersão, em óleo quente (200 graus) por 3 minutos, ou até dourar.

4. No bowl de molho, coloque as tulipas e misture para envolvê-las completamente. Salpique o gergelim e sirva em seguida.