



## Gyoza com Renda de Queijo



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

---

### MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	1 e meia xícara (chá)	300 g
Molho de pimenta	1 colher (sopa)	15 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	6 colheres (sopa)	90 g

### GYOZAS

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Gyoza de Vegetais Ajinomoto®	20 unidades	400 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Água	8 colheres (sopa)	120 ml
Cebolinha-verde (picada)	4 colheres (sopa)	20 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Prepare o molho: Em um bowl médio coloque a maionese, o molho de pimenta e o Extrato de Tomate Ajinomoto®, mexa por 1 minutos ou até o molho ficar homogêneo. Reserve.
- 2.** Prepare os gyozas: Aqueça 1 colher (sopa) do óleo em fogo alto em uma frigideira e coloque os Gyozas Ajinomoto®. Deixe fritar no óleo por 2-3 minutos até dourar e depois retire todos os bolinhos da frigideira.
- 3.** Reduza o fogo para médio, depois coloque metade do queijo ralado na frigideira, distribuindo para formar um círculo, adicione metade dos Gyozas Ajinomoto® sobre o queijo. Adicione metade da água e tampe a panela.
- 4.** Cozinhe por 5 minutos em fogo baixo, ou até que a água evapore e as cascas dos Gyozas Ajinomoto® fiquem translúcidas e cozidas. Retire a tampa e frite por mais 1 minuto, ou até que o queijo fique crocante, se necessário. Retire com auxílio de um prato, colocando o queijo para cima. Repita com o restante dos ingredientes. Sirva acompanhado do molho reservado.