



"Spicy" Gyoza Lamén



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em tiras)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	4 unidades	16 g
Gengibre (cortado em rodela)	4 rodela	40 g
Pasta de pimenta vermelha coreana (Gochujang)	4 colheres (sopa)	60 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Água	-	3 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g
Óleo de gergelim	1 colher (sopa)	15 ml
Gyoza de Porco Ajinomoto®	20 unidades	400 g
Macarrão para lámen (pré-cozido "al dente")	1 pacote	500 g
Cebolinha-verde (picada)	meia xícara (chá)	20 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo (cozido)	10 unidades	500 g
Gergelim branco	meia xícara (chá)	60 g

Modo de Preparo

1. Prepare o caldo: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo baixo para aquecer. Junte a cebola e mexa por 15 minutos, ou até começar a caramelizar.
2. Acrescente o alho e o gengibre e mexa por 1 minuto, ou até começar a mudar de cor. Junte a pasta de pimenta vermelha coreana e o SATIS!® e mexa por 3 minutos, ou até dourar levemente. Adicione a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, e deixe cozinhar por 1 hora. Durante o cozimento, com auxílio de uma concha, retire o excesso de gordura que se forma na superfície do caldo. Retire do fogo, coe e retorne o caldo para a panela. Adicione o óleo de gergelim, e misture.
3. Junte o Gyozas Ajinomoto® ao caldo e cozinhe por 5 minutos, ou até estarem macios. Desligue o fogo e reserve.
4. Distribua o macarrão em 10 bowls individuais de serviço individuais e regue com o caldo quente. Disponha a cebolinha-verde, os gyozas cozidos e os ovos cortados ao meio. Salpique o gergelim e sirva em seguida.