



## Sopa Apimentada de Gyoza



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pasta de pimenta vermelha coreana (Gochujang)	meia xícara (chá)	100 g
Missô	1 e meia colher (sopa)	30 g
Pasta de missô	1 e meia colher (sopa)	22,5 g
Óleo de milho	2 colheres (Sopa)	30 ml
Cebola (cortada em fatias bem finas)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	8 dentes	32 g
Gengibre (ralado)	2 colheres (sopa)	20 g
Água	-	3 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g
Açúcar	2 colheres (chá)	8 g
Suco de limão	4 colheres (sopa)	60 ml
Macarrão de arroz	2 pacotes	1 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Brócolis ramoso (em floretes)	16 talos	600 g
Vagem holandesa (cortada ao meio, cozida "al dente")	24 unidades	480 g
Gyoza de Porco Ajinomoto®	30 unidades	600 g
Cebolinha-verde (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Coentro (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Gergelim branco	1 colher (sopa)	8 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em um bowl pequeno, misture a pasta de pimenta, o missô, a pasta de amendoim e o SATIS!®. Reserve.
- 2.** Em uma panela grande em fogo médio, coloque o óleo, a cebola, o alho e o gengibre, e frite por 3 minutos, ou até dourar. Junte a pasta reservada e cozinhe por 5 minutos.
- 3.** Adicione a água, o Caldo SAZÓN® Profissional, o açúcar e o suco de limão, e cozinhe por 5 minutos.
- 4.** Em bowls individuais de serviço, distribua o talharim de arroz, cubra com o caldo, junte, o brócolis, a vagem e o o Gyoza Ajinomoto®. Finalize com a cebolinha-verde, o coentro e o gergelim e sirva em seguida.