



Gyoza com Molho



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Vinagre de arroz	1 colher (sopa)	15 ml
Suco de limão	1 colher (sopa)	15 ml
Alho (picado)	1 dente	3 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	meia unidade pequena	1 g
Gengibre (ralado)	meia colher (chá)	2,5 g
Óleo de gergelim (torrado)	meia colher (chá)	2,5 ml

GYOZA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo de soja	2 colheres (sopa)	30 ml

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gyoza de Porco Ajinomoto®	20 unidades	400 g
Cebolinha-verde (picada)	meia xícara de chá	20 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em um bowl médio, coloque o Molho Shoyu Profissional SATIS!®, o vinagre, o suco de limão, o alho, a pimenta, o gengibre e o óleo de gergelim, misture e reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Disponha metade dos gyozas e frite por 5 minutos, ou até dourar todos os lados. Retire do fogo e repita o processo com o restante do óleo e dos guiozas.
3. Salpique a cebolinha e sirva em seguida acompanhado do molho.