



Gyoza com molho tarê prático



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

MOLHO TARÊ

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|----------------------------------|-------------------|-------------|
| Molho Shoyu SATIS!® Profissional | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Água | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Saquê culinário (mirim) | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Açúcar | 4 colheres (sopa) | 48 g |
| Amido de milho | 2 colheres (sopa) | 16 g |

GYOZA

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------------|-------------------|-------------|
| Óleo de soja | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Água | 8 colheres (sopa) | 120 ml |
| Gyoza de Porco Ajinomoto® | 30 unidades | 600 g |

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque o SATIS!®, metade da água, o saquê e o açúcar, misture e leve ao fogo baixo para ferver. Junte o amido, previamente dissolvido no restante da água, misture e cozinhe por 5 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e deixe esfriar.
- 2.** Prepare os gyozas: em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e metade da água, e leve ao fogo médio para aquecer. Disponha metade dos Gyozas Ajinomoto®, tampe a panela, e frite por 4 minutos, ou até dourar a base e cozinhar com o vapor. Retire do fogo e repita o processo com o restante do óleo, da água e dos Gyoza Ajinomoto®.
- 3.** Sirva os Gyoza Ajinomoto® com o molho reservado.