



## 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.