



"Tonkatsu" (Carne suína empanada)



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

"TONKATSU"

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Copa suína (cortada em bifés)	10 bifés	1 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Ovo	2 unidades	100 g
Farinha para empanar (panko)	3 xícaras (chá)	200 g

MOLHO TONKATSU

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho inglês	1 xícara (chá)	200 ml
Ketchup	meia xícara (chá)	100 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	1 colher (sopa)	15 ml
Açúcar	4 colheres (sopa)	48 g
Amido de milho	2 colheres (sopa)	16 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Suco de gengibre	1 colher (chá)	5 ml

Modo de Preparo

- 1.** Em uma GN, disponha os bifes de copa suína e salpique o Creme de Cebola Ajinomoto®. Em seguida, empane passando pelos ovos batidos e pela farinha “panko”. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira.
- 2.** Em uma panela pequena, coloque o molho inglês, o ketchup, o SATIS!® e o açúcar, leve ao fogo baixo e cozinhe por 5 minutos, ou até dissolver todo o açúcar, mexendo de vez em quando.
- 3.** Junte o amido de milho, previamente dissolvido em 2 colheres (sopa) de água, e misture por 2 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, acrescente o gengibre, misture e reserve.
- 4.** Frite os bifes empanados em imersão, no óleo não muito quente por 5 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida acompanhado do molho.