



Molho de tomate para gyoza



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (sem pele e sem sementes)	2 unidades médias	300 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	meia xícara (chá)	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Gengibre (sem casca e em fatias)	4 fatias	20 g
Pimenta dedo de moça (picada)	2 unidades	10 g
Coentro	6 talos	30 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Açúcar	meia colher (chá)	2 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	Molho Shoyu Concentrado SATIS!® 1 colher (chá) 5 ml	5 ml
Gyoza de Porco Ajinomoto®	30 unidades	600 g

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador ou processador, coloque o tomate, o Extrato de Tomate Ajinomoto®, o Tempero SAZÓN® Profissional, o gengibre, a pimenta dedo-de-moça, o coentro, o sal, o açúcar e o SATIS!®, e bata por 1 minuto, ou até o molho ficar liso e uniforme. Sirva acompanhando os Gyozas Ajinomoto® grelhados.