



Gyoza com Renda de Amido



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo de soja	2 colheres (sopa)	30 ml
Gyoza de Porco Ajinomoto®	20 unidades	400 g
Água	8 colheres (sopa)	120 ml
Amido de milho	2 colheres (sopa)	16 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Disponha metade dos Gyozas Ajinomoto® e frite por 2 minutos, ou até dourar a base.
2. Em um bowl pequeno misture metade da água com metade do amido até dissolver. Acrescente à panela de gyoza e tampe. Deixe por 3 minutos ou até o líquido evaporar totalmente.
3. Vire a frigideira em um prato com a renda para cima e sirva em seguida. Repita o processo com o restante dos ingredientes.