



## Barriga suína com molho para gyoza



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente                                 | Medida Caseira    | Peso/Volume |
|-----------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Barriga suína (sem couro, cortada em cubos de 5 cm) | -                 | 1,3 kg      |
| Óleo                                                | 1 colher (sopa)   | 15 ml       |
| Açúcar                                              | 1 colher (sopa)   | 12 g        |
| Molho para Gyoza SATIS!®                            | 4 colheres (sopa) | 60 ml       |
| Cebolinha-verde (picada)                            | 2 colheres (sopa) | 10 g        |

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a barriga suína e o óleo, e leve ao fogo baixo para aquecer. Frite por cerca de 20 minutos, mexendo ocasionalmente, até a gordura derreter e a carne ficar dourada.
2. Retire o excesso de gordura, junte o açúcar e o SATIS!®, e misture. Aumente o fogo e cozinhe por 5 minutos, ou até levantar fervura. Tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe por mais 5 minutos, ou até a carne ficar macia e o molho engrossar.
3. Retire do fogo, finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.