



Gyoza Lamens



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Shitake (com talo)	5 xícaras (chá)	500 g
Shimeji (com o talo)	5 xícaras (chá)	500 g
Água	-	3 l
Cebolinha-verde (cortada em canudos de 5 cm)	2 xícaras (chá)	80 g
Gengibre (sem casca, em rodela)	4 rodela	40 g
Alho (picado)	2 unidades	8 g
Cebola (cortada em cubos médios)	1 unidade (grande)	200 g
Cenoura (cortada em cubos médios)	1 unidade (média)	150 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	3 colheres (sopa)	45 ml
Saquê culinário	2 colheres (sopa)	30 ml
Óleo de gergelim	1 colher (sopa)	15 ml
Gyoza de Vegetais Ajinomoto®	20 unidades	400 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Macarrão para lámen (pré-cozido “al dente”)	1 pacote	500 g
Alga nori (picada)	4 folhas	8 g
Cebolinha-verde (picada)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare o caldo: em uma panela grande, coloque 1 colher (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Corte os talos do shitake e do shimeji, junte na panela, e grelhe por 5 minutos, ou até dourar. Reserve o restante dos cogumelos.
- 2.** Acrescente a água, a cebolinha-verde, o gengibre, o alho, a cebola e a cenoura. Ao levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 hora. Durante o cozimento, com auxílio de uma concha, retire o excesso de gordura que se forma na superfície do caldo. Retire do fogo, coe e retorne o caldo para a panela. Adicione o SATIS!®, o saquê culinário e o óleo de gergelim, e misture.
- 3.** Junte os Gyozas Ajinomoto® ao caldo e cozinhe por 4 minutos, ou até estarem macios. Desligue o fogo e reserve.
- 4.** Em uma frigideira, coloque o restante do Azeite TERRANO®, e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o shitake e o shimeji e salteie o por 3 minutos, ou até murcharem. Retire do fogo e reserve.
- 5.** Distribua o macarrão em 10 bowls individuais de serviço e regue com o caldo quente. Disponha o shitake e o shimeji reservados. Acrescente a alga nori, a cebolinha-verde e os Gyozas Ajinomoto® cozidos. Sirva em seguida.