

Panquecas de marisco sumarentas

Tempo total **30 Mins.**

INGREDIENTES

10 Porções

500 g	de camarões descascados
500 g	de lula amanhada
200 ml	<u>Kikkoman Molho de Chili</u> <u>Condimentado Kimchi</u>
500 g	de polvo amanhado
3	raminhos de cebolinha
2	malaguetas picadas
500 g	de farinha de trigo
200 g	de cenoura
6	ovos
500 ml	de água
200 g	de fécula de batata
3 colheres de sopa	de óleo de sésamo
200 ml	Pimenta a gosto
	de óleo para fritar
	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Fermentado</u> <u>Naturalmente</u> (opcional, para servir)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Massa: Corte as cenouras e as cebolinhas em rodelaas pequenas, reserve algumas cebolinhas para decoração. Adicione a malagueta à mistura de legumes. Corte o marisco limpo em cubos e misture bem numa tigela com os legumes, os ovos, a farinha, a fécula de batata, o óleo de sésamo, a água e o molho Kikkoman Kimchi Chili. Tempere a gosto com pimenta. Aqueça o óleo numa frigideira e frite a massa em doses até ficar dourada.

Para servir: Decore com a cebolinha e sirva com o molho de soja Kikkoman.