

Gyoza – pastéis recheados

Tempo total **60 Mins.** **60 Mins.** Tempo de preparação

INGREDIENTES

4 Porções

Para o recheio:

- 300 g** de couve branca
- 30 g** de alho-porro
- 0,5 colheres de sal de chá**
- 1** alho-francês pequeno
- 1** dente de alho
- 10 g** de gengibre fresco
- 150 g** de carne picada
- 1** embalagem de massa Gyoza (= 24 folhas)
Um pouco de farinha de batata para polvilhar

Para a mistura de especiarias:

- 0,5 colheres de sal de chá**
- 0,5 colheres de açúcar de chá**
- 1 pitada** de pimenta
- 1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 3 colheres de sopa** de óleo de sésamo (para fritar)

Para servir:

- 5 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- 3 colheres de sopa** de vinagre

PREPARAÇÃO

Passo 1

Lavar, limpar, picar, polvilhar com sal e espremer bem com a mão a couve branca e o alho-porro. Escorrer o líquido em excesso. Limpar e lavar o alho-francês. Descascar o alho e o gengibre e picar finamente juntamente com o alho-francês.

Passo 2

Misturar a carne picada, todos os ingredientes picados e as especiarias. Revestir cada folha para massa Gyoza com 1 colher de sopa (aprox. 15 g) de recheio, humedecer a borda da massa com água e fechar a massa em forma de concha. Polvilhar o fundo da Gyoza com farinha de batata e preparar todas as outras Gyozas com esta forma.

Passo 3

Aquecer um pouco de óleo numa frigideira, colocar as Gyozas umas ao lado das outras e fritar. Quando a parte de baixo das Gyozas estiver dourada, deitar água e cozinhar com a tampa colocada durante cerca de 3-4 minutos. Tirar a tampa, voltar a juntar um pouco de óleo e fritar o outro lado das Gyozas até ficarem estaladiças.

Passo 4

Tirar as Gyozas, dispor em pratos e servir uma mistura de molho de soja e vinagre como dip.