KIKKOMAN

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 chá	de sal
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 chá	de sal
0,5 colheres de chá	de açúcar
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.