



## Sopa Prática com Gyoza



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo de milho	3 colheres (sopa)	45 ml
Alho (picado)	8 dentes	32 g
Gengibre (ralado)	2 colheres (sopa)	30 g
Talo de cebolinha-verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Talo de coentro (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Vinagre de arroz	4 colheres (sopa)	60 ml
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Óleo de gergelim	2 colheres (chá)	10 ml
Gergelim branco	2 colheres (chá)	10 ml
Açúcar	2 colheres (chá)	8 g
Água	-	1.6 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g
Gyoza de Vegetais Ajinomoto®	30 unidades	500 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Folhas de coentro (grosseiramente picadas)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

---

1. Em uma panela média, coloque o óleo de milho e leve ao fogo médio para aquecer, acrescente o alho picado, o gengibre ralado, o talo de cebolinha-verde, o talo de coentro, o vinagre de arroz, o Molho Shoyu Profissional SATIS!®, o óleo de gergelim, o gergelim branco e o açúcar, e refogue por 2 minutos, ou até o alho dourar levemente.
2. Adicione a água e o Caldo SAZÓN® Profissional Legumes, quando levantar fervura, acrescente os Gyozas. Cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo e finalize com as folhas de coentro. Sirva em seguida.