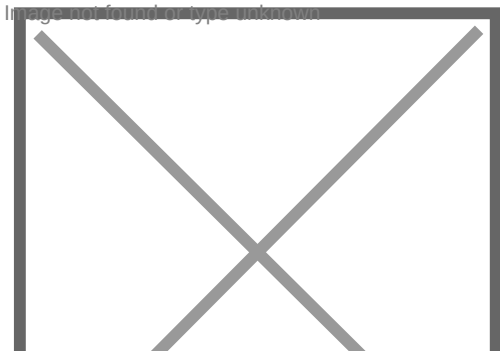




Sopa de Gyoza com Missô



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo de gergelim	4 colheres (sopa)	60 ml
Alho (picado)	8 dentes	32 g
Gengibre (picado)	1 e meia colher (sopa)	15 g
Pasta de missô	2 colheres (sopa)	40 g
Vinagre de arroz	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebolinha-verde (picada)	4 colheres (sopa)	20 g
Água	-	1,6 l
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	2 colheres (chá)	10 g
Cenoura (ralada)	2 unidades médias	300 g
Gyoza de Frango com Porco Ajinomoto®	30 unidades	600 g
Folhas de coentro (grosseiramente picadas)	3 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, aquecida em fogo médio, coloque o óleo de gergelim, o alho picado e o gengibre picado, e cozinhe por 3 minutos, ou até dourar levemente.

2. Adicione a pasta de missô, o vinagre de arroz e a cebolinha-verde. Mexa e deixe cozinhar por mais 1 minuto, ou até a cebolinha escurecer levemente. Acrescente a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, quando levantar fervura, acrescente os Gyozas. Cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo e finalize com as folhas de coentro. Sirva em seguida.