



Foto meramente ilustrativa.

Produção Guioza de Kamaboko Kani

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Massa para Guioza (congelada)	25	Unidades
Repolho	1/4	Cabeça
Acelga	1/4	Cabeça
Nirá	1/4	maço caseiro
<i>Kamaboko Kani Agronippo</i>	400	Gramas
Gengibre	10	Gramas
Alho fresco	2	Dentes
Molho Soja	QB	
Limão (suco)	1/2	Unidade
Sal refinado	QB	
Pimenta do reino	QB	
Molho:		
Molho de soja	50	Mililitros
Vinagre de arroz	25	MI
Óleo de gergelim	5	MI
Mostarda (karashi)	5	gramas
Modo de preparo		
1	Cortar o repolho e a acelga em chifonade. Cortar o nirá em 2cm de comprimento.	
2	Picar finamente com a faca o kamaboko kani , o gengibre e o alho. Misturar com as folhas em chifonade, o nirá, o molho de soja, o suco de limão e temperar com pimenta. Se necessário adicionar um pouco de sal.	
3	Com uma colher de chá colocar pequenas quantidades sobre as massas, passar um pouco de água nas bordas, fechar em meia lua pressionando bem as bordas. A seguir, passar um pouco de água na borda da massa dobrada e fazer as dobras em “sanfona”.	
4	Colocar as massas no fundo de uma “cesta para cozimento a vapor” untada com óleo e cozinhá-las no vapor durante 5 minutos.	
5	Após cozimento no vapor, arrumá-los em uma frigideira antiaderente e gratinar até o fundo ficar bem crocante e dourado.	
6	Preparo do molho: misturar todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.	
7	Servir quente com molho à parte.	