



Foto meramente ilustrativa.

## Produção Okonamiyaki

- PANQUECA JAPONESA

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
<b><i>Kamaboko Kani Kai-ho (Agronippo)</i></b>	1 pacote	100 gramas
Lombo de porco moído	1/2 xícara de chá	50 gramas
Camarão sete barba limpo	1/2 xícara de chá	50 gramas
Repolho fatiado finamente	2 xícaras de chá	150 gramas
Cebola pera fatiada	1/2 xícara de chá	50 gramas
Cenoura ralada	1/2 xícara de chá	50 gramas
Cebolinha fresca em rodela finas	1/2 xícara de chá	4 ramos
<b><i>Broto de feijão (Moyashi Agronippo)</i></b>	1 xícara de chá	100 gramas
<b><i>Tofu Okinawa (Agronippo)</i></b>	1 pacote	250 gramas
Amido de milho	1 xícara de chá	100 gramas
Ovo		2 unidades
Água	1/2 xícara de chá	100 mililitros
Alho fresco picado		2 dentes
Gengibre fresco ralado	1 colher de chá	10 gramas
Óleo de gergelim torrado	1 colher de chá	10 mililitros
Sal refinado	1/2 colher de chá	5 gramas
Pimenta do reino branca moída		q.b.
Óleo de soja	1/2 xícara de chá	100 mililitros
<b>Molho:</b>		
Molho Tonkatsu	4 colheres de sopa	60 mililitros

### Modo de preparo

- 1 Fatiar o Kamaboko Kani em espessuras de 0,5cm aproximadamente. Soltar da tábua de apoio, passando a faca rente a base. Depois, cortar o Kamaboko Kani em tirinhas, também de 0,5cm;
- 2 Amassar o Tofu Okinawa até obter uma massa uniforme;
- 4 Num bowl juntar todos os ingredientes (o kamaboko kani, o lombo de porco, camarão, repolho, cebola, cenoura, cebolinha, o broto de feijão, o Tofu Okinawa, o amido de milho, os ovos, a água, o alho, o gengibre e o óleo de gergelim torrado), temperar com sal e a pimenta do reino. Misturar com as mãos até obter uma massa uniforme.
- 5 Numa frigideira antiaderente aquecida, colocar um pouco de óleo e montar pequenas panquecas de aproximadamente 10cm de diâmetro.
- 6 Fritar até que os dois lados estejam dourados e crocantes.

### Sequência de montagem

- 1 Servir as panquecas quentes e cortadas, com o molho por cima.