

## GYOZA COM AGRIDOCE DE SOJA E BALSÂMICO

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

12 rodelas de Massa para gyoza  
240g de Carne de vaca picada  
40g de Malagueta  
30g de Cebola roxa picada  
10g de Gengibre  
5 folhas de Manjeriçã  
10g de Sementes de sésamo negro  
Óleo de sésamo q.b.  
Sal q.b.

### Para o molho agridoce de soja e balsâmico:

50 ml de Água  
50g de Açúcar  
15ml de Molho de soja  
50ml de Vinagre balsâmico  
50g de Maçã golden  
Óleo para fritar q.b.

### PREPARAÇÃO

Leve um tacho ao lume, junte a água e o açúcar e deixe levantar fervura. Descasque a maçã, corte em cubinhos e junte à calda. Acrescente também o molho de soja e o vinagre balsâmico. Deixe ferver até obter uma espécie de xarope. Abra a malagueta, retire as sementes, corte em juliana bem fina e junte à carne. Junte também a cebola picada, sementes de sésamo negro, um pouco de óleo de sésamo, sal, manjeriçã cortado em juliana fina, gengibre ralado e envolva tudo. Coloque uma colher de chá do recheio de carne no centro de cada rodela de massa. Molhe o dedo num pouco de água e passe pelo rebordo. dobre ao meio e pressione para selar. Aqueça o óleo a 160°C/170°C e frite os gyoza de imediato. Escorra bem em papel absorvente e sirva de imediato com o molho agridoce de maçã.

