

# TAKOYAKI DE POLVO COM COUVE BRANCA

## INGREDIENTES

100 g de couve branca  
100 g de alho-poró  
100 g de gengibre vermelho em conserva  
tenkasu a gosto  
2 ovos  
80 g de polvo picado  
200 g de farinha de takoyaki  
600 ml de água  
molho para takoyaki  
maionese  
flocos secos de atum  
aonori

## MODO DE PREPARO

Comece picando a couve, o alho-poró, o gengibre e junte tudo em uma tigela  
Em outra tigela, coloque a farinha, a água, os ovos e misture até ficar homogêneo  
Adicione a mistura do primeiro passo ao líquido, do segundo, e mexa bem  
Preaqueça a panela própria para takoyaki e unte ela toda com óleo  
Preencha toda a panela com a massa líquida e preencha as cavidades com um pedaço de polvo  
Salpique tenkasu por cima e, com o auxílio de hashis, vire as bolinhas até ficarem completamente redondas e douradas  
Transfira as bolinhas para um prato, adicione o molho, a maionese, o atum, o aonori e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13024-takoyaki-de-polvo-com-couve-branca.html>