

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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