

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>