TAKOYAKI DE POLVO COM GENGIBRE EM CONSERVA

INGREDIENTES

MASSA

300 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

4 ovos

100 g de cará cru ralado fino

1 l de dashi gelado

1 colher (sopa) de shoyu

RECHEIO

400 g de polvo cozido picado

1 xícara de cebolinha picada

1/4 de xícara de shoga gari (gengibre marinado no vinagre)

1/2 xícara de camarão seco picado

COBERTURA

katsuobushi (lascas de peixe bonito)

molho para takoyaki

maionese

aonori

MODO DE PREPARO

Comece peneirando a farinha com o fermento, depois adicione o dashi e misture bem

Em outra tigela, bata os ovos com o cará e depois junte a farinha do passo anterior, adicionando também o shoyu e misture até virar uma massa líquida

Preaqueça a panela própria para takoyaki e unte ela toda com óleo

Despeje a massa até completar as cavidades e depois adicione, por cima, o polvo, a cebolinha, o camarão e o gengibre

Com o auxílio de hashis, corte as massas e vire-as até virarem bolinhas douradas por completo

Coloque as bolinhas em um prato, adicione o molho, a maionese, as lascas, o aonori e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13026-takoyaki-de-polvo-com-gengibre-em-conserva.html