

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 (gingibre 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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