

GYOZA OU DUMPLINGS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo ou 2 de farinha de trigo e 1 de farinha de arroz ou tapioca

1 e 1/4 xícaras de água morna

1/4 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne de porco ou boi moída (Pode ser mista porco/vaca)

1 colher de sopa de molho de soja

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de vinho de arroz chinês ou xerez

1/4 colher de chá de pimenta branca moída, ou a gosto

3 colheres de sopa de óleo de gergelim

1 talo de cebolinha, picada bem miúdo (pode ser cebola normal)

1 e 1/2 xícaras de acelga picadinha (opcional)

1/2 repolho picadinho

1 colher de sopa de gengibre fresco, picado bem miúdo ou a gosto

1 dente de alho amassado

realçador de sabor o quanto baste (Opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela colocar a farinha e o sal e misturar. Acrescente a água aos poucos e vá mexendo ao mesmo tempo. A massa tem que ficar homogênea e soltar da mão.

Coloque a massa em um Zipbag ou um saco plástico, feche e deixe descansar entre 30 minutos a 2 horas.

Enquanto isso parte para o recheio.

Se sobrar massa, pode guardar na geladeira para outro dia.

DISCOS DE MASSA:

Discos de massa:Misture todos os ingredientes da massa.

Faça um rolo com uma bola de massa e corte como se estivesse fazendo nhoque e faça bolinhas.Em uma mesa com farinha de trigo vá pegando as bolinhas uma a uma.

Amasse com a palma da mão e com um rolinho pequeno vá dando formato de um disco de pastel, girando com uma mão e esticando com o rolo na outra mão.

Outra maneira é esticar a massa com o rolo e cortar com algo circular de uns 8 cm.

RECHEIO:

Recheio:Junte todos os ingredientes em uma vasilha grande e misture tudo com as mãos até ficar uma massa homogênica.

Pegue parte da massa, abra na palma da mão e coloque o recheio, feche como pastel.

Cozinhe em água fervente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33021-gyoza-ou-dumplings.html>