

## SUI JIAO

### INGREDIENTES

2 molhos de cebolinha

200 g de cogumelo preto

1 molho de couve

20 g de gengibre

500 g de carne de porco moída

sal

1 clara de ovo

óleo

3 colheres sopa de caldo de legumes

pimenta-do-reino a gosto

Massa de pastelzinho

### MODO DE PREPARO

Em um processador misture todos os ingredientes. Adicionar a clara de ovo para dar liga.

Coloque uma colher da mistura de carne em cima da massa de pastel, ele tem que ficar gordinho. Molhe a borda da massa com os dedos, faça pregas de um lado, dobre e sele. Continue com a carne restante.

Em uma caçarola ferva a água, meio litro para 10 unidades de Sui Jiao, quando ferver, jogue os Sui Jiao.

Quando abrir fervura novamente, jogue 2 dedos de água fria em cima, repita três vezes. Servir acompanhado de vinagre, de preferência Vinagre de Arroz ou com caldo da sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/34464-sui-jiao.html>