

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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