

Shi Zi Tou



Ingredientes: 1 quilogramas de carne moída (porco, frango ou peru)
2 unidade de dentes de alho (picados e amassados)
1 unidade de cebola (picada)
0 totaste de cebolinha verde (picada)
0 totaste de gengibre (ralado)
1 colher de sopa de amido de milho
1 unidade de ovo
2 colher de sopa de molho de ostras
2 colher de sopa de molho de soja
0 totaste de pimenta-do-reino
0 totaste de sal (se necessário)
1 unidade de repolho
2 unidade de cebolas cortadas em gomos finos

Instruções de preparação:

Aqueça o óleo e leve a cebola e o alho a alourar. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. De seguida acrescente a carne moída e deixe cozinhar um pouco. Logo que a carne esteja pronta, retire do lume e forme almôndegas do tamanho que desejar. Passe-as pelo amido de milho e reserve-as para depois as fritar. Retire algumas folhas ao repolho e reserve. Corte o restante em pedaços grandes e reserve. Coloque um pouco de caldo de verduras e cebolinha verde numa panela larga, tape e deixe ferver. Reduza o lume, adicione um pouco de molho de soja e amido de milho dissolvido em água. Mexa bem e acrescente algumas folhas de repolho inteiras que reservou. Coloque aí as almôndegas e cubra-as com folhas de repolho. Tape e deixe cozinhar cerca de 20 minutos, em lume brando. Verifique se o molho não seca totalmente. Antes de servir, aqueça um pouco de óleo de gergelim, adicione o alho picado, a cebola em pétalas e as folhas de repolho cortadas. Salteie em lume forte, durante 5 minutos, mexendo bem os ingredientes. Junte o molho de soja e misture. Sirva este preparado com almôndegas acompanhadas de arroz.

Sugestões Adicionais: