

WONTONS DE CAMARÃO COZIDOS



INGREDIENTES

- 20 FOLHAS DE MASSA WONTON
- 200 G MIOLO DE CAMARÃO CRU
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 CLARA DE OVO
- 20 G CEBOLINHO
- 5 CL AZEITE DE SÉSAMO

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola. Coloque o camarão, a cebola, as claras, o cebolinho e o azeite na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 30 seg.
2. Guarneça o centro de cada folha de massa wonton com um pouco de recheio e dobre os 4 cantos em direcção ao centro. Aperte para vedar os wontons.
3. Deite água na taça, até à marca de 0,7 L. Coloque metade dos wontons no cesto de vapor revestido com papel vegetal. Não os sobreponha. Coloque o cesto de vapor na taça e seleccione o programa de vapor durante 15 min.
4. No final da cozedura, retire os wontons e deixe cozer os restantes. Sirva de imediato com molho de soja.