

DUMPLINGS COM MOLHO DE TOMATE



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Descasque e pique a cebola.

3. Deite o óleo na cuba.

4. Aloure a cebola por alguns minutos. Adicione os restantes ingredientes, exceto os dumplings. Tempere a gosto. Mexa.

5. Coloque os dumplings por cima.

6. Tempo de cozedura: 7 minutos.

7. Sirva.

INGREDIENTES

- 8 X 40 G DE DUMPLINGS DE PEIXE
- 1 CEBOLA DESCASCADA E PICADA
- 400 G DE TOMATE PICADO
- 8 TOMATES SECOS (OPCIONAL), CORTADOS EM TIRAS FINAS
- 2 CENOURAS DESCASCADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS E EM RODELAS FINAS
- 1 RAMINHO DE ERVAS AROMÁTICAS
- 2 CS DE KETCHUP
- 2 CS DE AÇÚCAR
- 2 CS DE ÓLEO
- 100 ML DE ÁGUA