



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 150 g de farina sense gluten
- 50 g de midó de blat de moro
- 300 ml d'aigua
- 15 g d'oli d'oliva verge

Pel farcit:

- Sofregit de verdures ben trinxades (col, soja, pastanaga, ceba, all)
- Cues de gamba ben picades
- Salsa de soja sense gluten
- Sèsam torrat
- Gíngebre ratllat

1. Escalfar aigua en un cassó fins a punt de bullir.
2. Posar les farines en un bol i tamisar-les.
3. Afegir l'aigua poc a poc mentre aneu remenant enèrgicament, i no hi quedi res de farina.
4. Afegir una cullerada d'oli, amassar-ho i reservar-la ben tapada uns 30 minuts.
5. Sofregir uns minuts la verdura, les cues de gamba i afegir-hi el sèsam, la salsa de soja i el gíngebre. Reservar-ho.
6. Estirar la massa ben fina amb un rodet i tallar discs de 6 cm. amb un talla-pastes. Posar una cullerada de farcit al mig de cada un.
7. Pintar el marge amb una mica d'ou batut i tancar-ho fins fer-ne empanadilles.
8. Coure-les al vapor durant 3 minuts i servir-les amb una mica de salsa de soja.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

