

## **Tofu com moyashi e carne moída (em camadas)**

300gr de carne moída magra  
250gr de moyashi (broto de feijão)  
500gr de tofu (queijo de soja) cortado em cubos grandes  
3 colheres (sopa) de óleo (para refogar os ingredientes)  
1 dente de alho amassado  
½ cebola picada em quadradinhos pequenos (brunoise)  
½ cebola cortada em pedaços maiores (julienne)  
1 colher (café) de gengibre ralado  
¼ xícara (chá) de molho de soja (shoyu)  
½ pacote de tempero hondashi  
1 colher (sopa) de amido de milho  
¼ xícara (chá) de água filtrada  
1 colher (chá) de açúcar  
1 e ½ colher (sopa) de molho de ostra  
Cebolinha picada a gosto  
Sal a gosto



Lave o moyashi em água corrente e escorra. Reserve.

Em uma panela, aqueça uma colher de óleo e doure o alho e a cebola (brunoise). Acrescente a carne moída, um pouco de sal (não salgue muito, pois o molho do moyashi já será salgado) e deixe refogar até secar bem a água. Coloque em uma travessa.

Prepare o molho do moyashi misturando em um potinho: o shoyu, água filtrada, hondashi, amido de milho, o gengibre e o açúcar. Reserve.

Em outra panela, aqueça 1 colher de óleo e doure a cebola (julienne). Adicione o moyashi, o molho reservado, mexa e deixe cozinhar por 3 minutos. Assim que ficar pronto, coloque por cima da carne na travessa.

Em uma frigideira, aqueça 1 colher de óleo e coloque os cubos de tofu, virando os lados até dourar todas as suas superfícies. Adicione o molho de ostra, aguarde só aquecer mais um pouco e desligue o fogo. Coloque por cima do moyashi, formando a terceira camada. Jogue por cima cebolinha a gosto. Sirva quente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos