

# SIU MAI

à moda da Maria Isabel Pedruco

<b>Ingredientes:</b>	<b>Modo de Preparo:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 800 g de carne de porco moída (panceta ou copa lombo)</li><li>- 10 a 20 g de sal</li><li>- 16 g de óleo</li><li>- 10 g de açúcar</li><li>- 20 g de amido de milho</li><li>- Pimenta-do-reino branca</li><li>- ½ cubo de caldo de galinha esmagado, ou a gosto</li><li>- Óleo de gergelim</li><li>- 2 colheres de sopa de água</li> <li>- 160 g cogumelos secos (pesar após demolido)</li> <li>- 300 g camarões médios</li><li>- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio</li> <li>- 2 a 3 pacotes de massa pronta (quadrada) para WAN TAN (em torno de 24 unidades por pacote). Esta massa é mais fina que a redonda.</li> <li>- Ervilha ou cenoura.</li></ul>	<p><b>Recheio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tempere a carne com sal, óleo, açúcar, amido de milho, pimenta-do-reino, o caldo de galinha, óleo de gergelim e 2 colheres de sopa de água. Misture bem.</li> <li>- Corte os cogumelos demolidos em cubinhos.</li> <li>- Prepare o camarão misturando-o com o bicarbonato. Deixe repousar por 30 minutos. Lave e escorra bem. Seque bem o camarão, antes de temperá-lo com óleo de gergelim, pimenta-do-reino e sal. Deixe neste tempero por 10 minutos.</li> <li>- Misture muito bem a carne, o cogumelo e o camarão, sovando várias vezes. Ou utilize uma batedeira portátil para misturar.</li></ul> <p><b>Finalização:</b></p> <p>Arredonde as bordas da massa de wan tan. (Fig. 1)</p> <p>Ponha uma rodela de massa na palma da mão e coloque uma porção de recheio no centro de cada uma. (Fig 2)</p> <p>Junte as bordas da massa em torno do recheio. Coloque uma ervilha ou cubinhos de cenoura no centro de cada Siu Mai. Utilize uma faca molhada em água para empurrar e alisar o recheio para que fique lisa e compacta. (Fig. 3)</p> <p>Forre a base da panela de banho-maria com papel manteiga ou folhas de alface ou acelga, cobrindo todos os furos. Coloque na panela os Siu Mai afastados 1-1/2 cm do outro.</p> <p>Cozinhe os Siu Mai em banho-maria, em fogo alto, por 20 minutos aproximadamente.</p>