

# Bacalhau em molho puttanesca

Tempo total **50 Mins.** **20 Mins.** Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção

## INGREDIENTES

**10 Porções**

### Para o molho:

<b>180 g</b>	de cebolas bem picadas
<b>10 g</b>	de alho picado
<b>60 ml</b>	de azeite
<b>30 g</b>	de alcaparras
<b>5 g</b>	de filetes de anchova
<b>100 g</b>	de azeitonas pretas
<b>800 g</b>	de tomates coados
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Ponzu Limão</u>
<b>20 g</b>	de açúcar mascavado

### Para o cuscuz:

<b>250 ml</b>	de caldo de legumes
<b>250 g</b>	de cuscuz
<b>350 g</b>	de pepino cortado em cubos
<b>150 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Ponzu Limão</u>
<b>200 ml</b>	de azeite
<b>20 g</b>	de salsa picada

### Para o peixe:

<b>1,6 kg</b>	de bacalhau
<b>2 colheres</b>	de farinha
<b>de sopa</b>	
<b>100 ml</b>	de óleo vegetal

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Refogue as cebolas e o alho numa frigideira com azeite até ficarem translúcidos. Adicione as alcaparras, as anchovas, as azeitonas, os tomates coados, o Kikkoman Ponzu Limão e o açúcar. Reduza em lume médio durante cerca de 10 minutos.

### Passo 2

Ferva o caldo de legumes, verta-o sobre o cuscuz e deixe-o em infusão durante 10 minutos.

### Passo 3

Adicione o pepino, o Kikkoman Ponzu Limão e o azeite ao cuscuz.

### Passo 4

Corte o bacalhau em pedaços de 160 g, passe-os por farinha e frite-os numa frigideira quente com o óleo vegetal até ficarem dourados.

### Passo 5

Disponha a salada de cuscuz nos pratos, regue com o molho e coloque o peixe por cima. Sirva garnecido com a salsa.