KIKKOMAN

Batatas fritas de polenta umami com maionese de citrinos

Tempo total **20 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação **15 Mins.** Tempo de confeção **180-240 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para as batatas fritas:

1 litro	de água ou caldo de legumes
400 g	de polenta
75 g	de parmesão ralado
15 g	de pasta de trufas
55 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
2 g	de pimenta moída
	Óleo de girassol para fritar

Para a maionese de citrinos:

100 g	de ovo inteiro
10 g	de raspa de limão
12 g	de raspa de laranja
60 ml	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
10 g	de alho bem picado
5 g	de sal
700 ml	de óleo de girassol

E ainda:

10	gomos de limão
10 g	de flocos de sal fumado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Leve a água ou o caldo de legumes a ferver num tacho. Junte gradualmente a polenta para evitar grumos. Cozinhe em lume brando durante cerca de 10 minutos, mexendo ocasionalmente e tempere com o molho de soja Kikkoman, a pimenta, o queijo parmesão e a pasta de trufas.

Passo 2

Deite a polenta num tabuleiro de 1/1 forrado com papel vegetal, espalhe-a e deixe arrefecer no frigorífico durante 3-4 horas.

Passo 3

Junte o ovo, a raspa de limão, a raspa de laranja, o Kikkoman Ponzu Limão, o alho e o sal num liquidificador e misture rapidamente. Coloque o liquidificador na posição mais baixa e deite o óleo num fio fino até obter uma maionese espessa e cremosa.

Passo 4

Quando a mistura de polenta tiver endurecido, corte-a em fatias (de aprox. 1,5 cm de espessura) e deixe-as arrefecer.

Passo 5

Sirva as batatas fritas cobertas com a maionese, as rodelas de limão e o sal fumado.