

Cepelinai com pato desfiado

Tempo total **260 Mins.** 200 Mins. Tempo de confecção **60-720 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para o pato:

600 g	de perna de pato (peso sem ossos)
6 g	de raspa de laranja
100 ml	de sumo de laranja
10 g	de alho picado
10 g	de mel
50 ml	<u>Kikkoman Molho para Poke Bowls</u>
100 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
20 ml	de vinagre balsâmico
2 g	de gengibre moído
2 g	de coentros moídos
2 g	de paprica fumada em pó
1 g	de tomilho seco
1 g	de malagueta em flocos
200 ml	de caldo de galinha

Para o cepelinai:

1,1 kg	de batatas descascadas
800 g	de farinha de trigo, tipo 405
170 g	de ovo inteiro
30 g	de sal

Para o molho:

70 g	de manteiga
15 g	de alho picado
400 ml	de leiteiro
70 ml	de natas batidas
60 ml	<u>Kikkoman Molho para Poke Bowls</u>

E ainda:

60 g	de salsa fresca picada
-------------	------------------------

PREPARAÇÃO

Passo 1

Seque o pato com um pano de cozinha. Misture a raspa de laranja, o sumo de laranja, o alho, o mel, o molho Poke Kikkoman, o molho de soja Kikkoman, o vinagre, o gengibre, os coentros, a paprica, o tomilho e os flocos de malagueta numa tigela até ficarem bem combinados.

Passo 2

Coloque o pato na mistura e deixe marinar no frigorífico durante pelo menos 1 hora (de preferência durante a noite).

Passo 3

Em seguida, coloque o pato num tabuleiro e cozinhe num forno pré-aquecido a 180 °C durante 2-2½ horas até a carne estar tenra.

Passo 4

Separe a carne, junte-lhe 100 ml dos sucos da cozedura e deixe arrefecer.

Passo 5

Corte metade das batatas em cubos grandes e leve a ferver em água fria e com sal. Cozinhe durante cerca de 20 minutos e passe-as por um passador de batatas. Rale as restantes batatas muito bem. Retire o líquido da mistura e misture numa tigela com as batatas cozidas, a farinha, o ovo e o sal.

Passo 6

Recheie cada dumpling com cerca de 70 g da mistura de batata e 20 g de carne de pato. Feche bem e forme bolas ovais.

Passo 7

Leve ao lume uma panela grande com água e sal. Coloque cuidadosamente os cepelinai na água e deixe cozer durante 20-25 minutos. Quando estiverem cozinhados, os cepelinai flutuam à superfície.

Passo 8

Para o molho, derreta a manteiga numa frigideira. Salteie o alho durante cerca de 1 minuto. Junte o leitelho. Adicione as natas e mexa até o molho ficar cremoso e quente. Já não deve ferver. Tempere com o molho Kikkoman para Poke Bowl.

Passo 9

Sirva 3 cepelinai por prato, guarnecidos com o molho e a salsa.