

Cogumelos fritos à tonkatsu com batata-doce frita

Tempo total **37 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **7 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a salada:

- 600 g** de couve branca cortada em pedaços finos
- 400 g** de cenouras bem raladas
- 10 g** de cebolinho picado
- 150 ml** de vinagre de arroz
- 150 g** de açúcar em pó
- 5 g** de sal

Para os cogumelos:

- 100 g** Óleo para fritar
- 100 g** de farinha de trigo, tipo 405
- 250 g** de ovo inteiro
- 200 ml** Kikkoman Marinada Teriyaki
- 300 g** Kikkoman Panko – pão ralado crocante estilo Japonês
- 700 g** de cogumelos ostra

E ainda:

- 1,2 kg** de batata-doce frita congelada
- 10 g** Óleo para fritar
- 10 g** de cebolinho

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coloque os legumes para a salada numa tigela grande. Misture o vinagre, o açúcar e o sal, depois junte aos legumes e deixe marinar no frigorífico até estar pronto a servir.

Passo 2

Pré-aqueça o óleo a 175 °C. Prepare uma linha para empanar: Encha uma tigela com farinha. Numa segunda, misture o ovo com a marinada Kikkoman Teriyaki e, numa terceira, coloque o panko Kikkoman.

Passo 3

Cubra os cogumelos com farinha, mergulhe-os na mistura de ovos e, em seguida, cubra-os com o panko Kikkoman. Frite no óleo quente durante 2-3 minutos.

Passo 4

Entretanto, frite a batata-doce em óleo quente a 175 °C durante cerca de 4 minutos.

Passo 5

Decore a batata-doce e os cogumelos com o cebolinho. Sirva com a salada numa tigela separada.