

Halušky com truta, amêndoas e pimentos

Tempo total **31 Mins.** **31 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o halušky:

1,13 kg de batatas descascadas

375 kg de farinha de trigo, tipo 405

3,75 g de sal

100 g de ovo inteiro

Para o molho:

80 g de manteiga clarificada

300 g de cebolas brancas descascadas, cortadas em tiras

400 g de pimentos vermelhos, cortados em tiras

250 g de ervilhas, prontas a cozinhar

500 ml Kikkoman Molho Wok - Teriyaki

1,2 kg de filetes de truta cortados em cubos

E ainda:

30 g de amêndoas torradas laminadas

10 g de cebolinho bem picado

PREPARAÇÃO

Passo 1

Rale bem as batatas, escorra a água e misture com a farinha e o sal. Bata e junte os ovos.

Passo 2

Ferva a água num tacho grande, passe a mistura por um spaetzle grosso, pressione-o para a água a ferver e deixe cozer durante cerca de 1 minuto. Os halušky estão prontos quando flutuam à superfície. Retire-os da água e coloque-os numa tigela até serem necessários.

Passo 3

Derreta a manteiga clarificada numa frigideira e frite as tiras de cebola durante 3 minutos até ficarem douradas. Adicione os pimentos vermelhos e as ervilhas e frite durante mais 2 minutos. Deglaceie com o molho teriyaki Kikkoman Wok e, em seguida, adicione os pedaços de truta e cozinhe durante mais 2 minutos.

Passo 4

Divida o halušky entre os pratos e regue com o molho de truta. Sirva coberto com as amêndoas laminadas e o cebolinho.