

Ossobuco de veado com puré de batata-doce

Tempo total **295 Mins.** 45 Mins. Tempo de preparação **250 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o ossobuco:

2,5 kg	de ossobuco de veado
500 ml	<u>Kikkoman Marinada Teriyaki</u>
100 ml	de óleo vegetal
250 g	de cenouras, descascadas, picadas grosseiramente
300 g	de cebolas, descascadas, picadas grosseiramente
200 g	de aipo, picado grosseiramente
50 g	de puré de tomate
300 ml	de vinho do Porto (tinto)
2 litro	de caldo de carne de caça
2	folhas de louro
20 g	de tomilho fresco, com pé
15 g	de farinha de milho
30 g	de manteiga

Para o puré:

1,3 kg	de batata-doce, descascada, cortada em cubos grosseiros
200 g	de chalotas, descascadas, cortadas em cubos grosseiros
50 g	de manteiga
300 ml	de caldo de legumes
	Sal

Para a gremolata:

70 g	de levístico, bem picado
2	dentes de alho, descascados, bem picados

PREPARAÇÃO

Passo 1

Deixe marinar a carne de ossobuco na Marinada Kikkoman Teriyaki durante pelo menos 2-3 horas (idealmente durante a noite). Pré-aqueça o forno a cerca de 160°C (ventilador). Escorra a carne. Sele-a numa assadeira com óleo durante 3-4 minutos de cada lado e, em seguida, retire-a. Asse os legumes na mesma frigideira durante 8-10 minutos. Adicione o puré de tomate e cozinhe durante mais 2-3 minutos. Deglaceie com o vinho do Porto, reduza e, em seguida, adicione o caldo. Volte a colocar a carne na assadeira juntamente com as ervas, tape e leve ao forno durante 3-4 horas.

Passo 2

Retire a carne e passe o molho por um passador fino. Engrosse com a farinha de milho e termine com a manteiga. Pouco antes de servir, reaqueça a carne com o molho em porções ou, por exemplo, volte a aquecer num tabuleiro Gastronorm de tamanho normal, coberto com o molho, utilizando um forno combinado.

Passo 3

Para o puré, salteie as batata-doces e as chalotas num tacho com manteiga em lume médio durante 3-4 minutos. Adicione o caldo, tape e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 35 minutos. Escorra o excesso de líquido e reduza os legumes a puré num liquidificador até ficarem homogéneos. Adicione um pouco do caldo de cozedura, se necessário, para soltar a mistura enquanto bate. Tempere a gosto com o sal.

2 g de raspa de laranja
100 ml de azeite
Sal
Pimenta

Para a chicória:

500 g de chicória, lavada e cortada
30 g de manteiga
50 ml de vinagre balsâmico
20 g de mel
Sal
Pimenta

Passo 4

Para a gremolata, lave e escorra o levístico, depois pique-o muito bem com o alho. Misture com a raspa de laranja e um pouco de azeite. Tempere a gosto com sal e pimenta. Para um sabor mais frutado, adicione um pouco de sumo de laranja.

Passo 5

Lave, escorra e corte a chicória. Aqueça a manteiga numa frigideira em lume médio. Salteie a chicória durante 3-4 minutos, depois adicione o vinagre balsâmico e o mel. Tempere a gosto com sal e pimenta.

Passo 6

Para servir, coloque o puré nos pratos, disponha a carne por cima e termine com a chicória e a gremolata.