

Pastéis de bacalhau com molho de tomate

Tempo total **40 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para os pastéis:

1 kg	de lombo de bacalhau, bem picado ou triturado
1,5 kg	de batatas farinhentas, descascadas e cozidas
250 g	de ovo inteiro
30 g	de salsa picada
2 g	de noz-moscada ralada
20 g	de raspa de limão
80 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Tamari Fermentado</u> <u>Naturalmente Isento de</u> <u>Glúten</u>
500 g	de pão ralado sem glúten (por exemplo, feito de milho) Óleo para fritar

Para o molho:

5 g	de anis
100 g	de manteiga
50 g	de mel
50 ml	de vinagre de arroz
50 ml	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Tamari Fermentado</u> <u>Naturalmente Isento de</u> <u>Glúten</u>

300 g	de tomates coados
30 g	de pasta de tamarindo

Para a guarnição:

1	rodela de limão
----------	-----------------

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coloque o bacalhau numa tigela. Esmague as batatas com um esmagador de batatas e misture com o ovo, a salsa, a noz-moscada, a raspa de limão e o molho de soja sem glúten Kikkoman.

Passo 2

Forme pequenos pastéis com a mistura, passe-os no pão ralado e frite-os em óleo a cerca de 175 °C durante cerca de 3 minutos até ficarem dourados.

Passo 3

Torre as sementes de anis numa frigideira seca. Adicione a manteiga e deixe alourar. Uma vez alourada, adicione o mel, o vinagre de arroz, o molho de soja sem glúten Kikkoman, os tomates coados e a pasta de tamarindo. Deixe ferver tudo durante cerca de 5 minutos em lume brando.

Passo 4

Coloque o molho nos pratos, disponha os pastéis por cima e sirva guarnecido com as rodela de limão.