

Perna de borrego com chucrute e gnocchi de parmesão

Tempo total **240 Mins.** 40 Mins. Tempo de preparação **200 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o Borrego:

- 1 litro** de caldo de borrego
- 500 ml** Kikkoman Marinada Teriyaki
- 3,25 kg** de perna de borrego com osso (10 peças, com aproximadamente 325 g cada)
- 10 g** de farinha de milho
- 50 ml** de óleo vegetal para regar

Para o chucrute:

- 50 g** de manteiga
- 200 g** de chalotas, cortadas em rodelas
- 30 g** de paprica fumada em pó
- 1 kg** de chucrute (peso escorrido)
- 500 ml** de vinho branco
- 1 litro** de caldo de legumes
- Sal
- Pimenta

Para o gnocchi:

- 600 g** de gnocchi refrigerado
- 50 g** de manteiga
- 100 g** de parmesão ralado
- 30 g** de pinhões torrados
- 20 g** de salsa bem picada
- Noz-moscada ralada

Para o pesto:

- 50 g** de salsa lavada
- 15 g** de raspa de limão
- 100 g** de pistácios torrados e descascados
- 100 ml** de azeite

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture o caldo de borrego e o Molho Teriyaki Kikkoman e, em seguida, sele a perna de borrego a vácuo. Cozinhe num forno combinado a 90 °C durante cerca de 4,5 horas.

Passo 2

Entretanto, para o chucrute de pimentão, derreta a manteiga numa panela e refogue as chalotas durante 1 a 2 minutos. Polvilhe com a paprica e continue a refogar brevemente. Adicione o chucrute, regue com o vinho e complete com o caldo. Cozinhe em lume brando durante cerca de 45 minutos até o líquido ter reduzido completamente. Tempere com sal e pimenta.

Passo 3

Cozinhe o gnocchi em água a ferver com sal, de acordo com as instruções da embalagem. Transfira para uma frigideira grande com a manteiga e regue com um pouco da água da cozedura. Antes de servir, junte o parmesão, os pinhões e a salsa e tempere com um pouco de noz-moscada.

Passo 4

Para o pesto, bata a salsa, as raspas de limão e os pistácios com o azeite usando uma varinha mágica e tempere com sal.

Passo 5

Retire as pernas de borrego do saco, recolha o líquido da cozedura e reduza-o ligeiramente.

Sal

Misture a farinha de milho com um pouco de água e mexa para engrossar. Regue as pernas com o óleo vegetal e reaqueça no forno a 180 °C durante cerca de 20 minutos.

Passo 6

Para servir, disponha o chucrute nos pratos e coloque a perna de borrego no centro. Coloque o gnocchi de parmesão à volta e regue com o pesto e o molho.