

Piccata de beringela com molho ponzu picante

Tempo total **50 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confecção **30 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

Para as beringelas:

1,5 kg de beringelas cortadas às rodela (cerca de 1 cm de espessura)

20 g de sal

20 g de açúcar

3 ovos médios

100 g de farinha de trigo

100 g Kikkoman Panko – pão ralado crocante estilo Japonês

5 g de paprica fumada em pó

300 ml de óleo vegetal

Para o creme de feijão:

1 colheres de sopa de raspa de limão

30 ml de sumo de limão

1,2 kg de feijão branco, em lata (peso escorrido)

10 g de alho, cortado em cubos finos

100 g de manteiga de caju

20 g de sal

100 ml de azeite

Para o vinagrete:

400 g de pepino, sem sementes, cortado em cubos pequenos

200 g de chalotas, cortadas em cubos pequenos

2 malaguetas suaves, cortadas em cubos pequenos

30 g de gengibre, cortado em

PREPARAÇÃO

Passo 1

Tempere ligeiramente as fatias de beringela com sal e açúcar e deixe-as em infusão durante cerca de 30 minutos. São necessárias 3 fatias por pessoa.

Passo 2

Bata no liquidificador a raspa de limão, o sumo de limão, o feijão, o alho e a manteiga de caju com o sal e o azeite até obter um creme homogêneo.

Passo 3

Misture o pepino, a chalota, a malagueta e o gengibre com a mostarda, o mel e o Kikkoman Ponzu Limão. Junte lentamente o azeite para formar uma emulsão. Em seguida, adicione o cebolinho.

Passo 4

Seque as fatias de beringela com papel de cozinha. Bata os ovos. Misture o Panko Kikkoman com a paprica em pó. Cubra as fatias de beringela com a farinha, depois mergulhe-as no ovo e, por fim, cubra-as com o Panko Kikkoman. Aqueça o óleo numa frigideira a cerca de 175 °C e frite as fatias de beringela até ficarem douradas.

Passo 5

Aqueça o creme de feijão numa frigideira e verta-o para os pratos. Disponha três fatias de beringela em cada um, verta o vinagrete à volta e sirva

100 g cubos pequenos
50 g de mostarda grossa
200 ml de mel
100 ml Kikkoman Molho de Soja
20 g Ponzu Limão
E ainda: de azeite
100 g de cebolinho, bem picado
de salada de rúcula,
pronta a servir

coberto com a salada de rúcula.