

# Robalo frito com gengibre e tomate

Tempo total **90 Mins.** 30 Mins. Tempo de preparação **40 Mins.** Tempo de confecção **20 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)  
**3.877 kJ / 926 kcal**

Gorduras totais: **35 g** Proteína: **79 g**  
Hidratos de carbono: **23 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

**2** robalos, cada com aproximadamente 350 g  
**3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi  
**400 g** de tomates cherry  
**1** chalota  
**3 cm** de gengibre  
**2** talos de aipo  
**2** dentes de alho  
**50 ml** de óleo para fritar  
**200 ml** de vinho branco  
**4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal  
**10** folhas de manjeriçã tailandês  
**1 pitada** de pimenta  
**0,5 colheres de chá** de chá de açúcar

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**2** robalos, cada com aproximadamente 350 g - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi

Retire as escamas do peixe, lave-o e seque-o. Faça um corte na pele do peixe de ambos os lados com uma faca. Cubra o peixe com o Molho Kikkoman Kimchi Chili e reserve.

### Passo 2

**400 g** de tomates cherry - **1** chalota - **3 cm** de gengibre - **2** talos de aipo - **2** dentes de alho - **50 ml** de óleo para fritar

Pique os tomates e a chalota. Corte o gengibre e o aipo em pedaços. Pique o alho. Aqueça o óleo numa frigideira. Frite o peixe brevemente de ambos os lados até ficar dourado.

### Passo 3

**200 ml** de vinho branco - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal - **10**

folhas de manjeriçã tailandês - **1 pitada** pitada de pimenta - **0,5 colheres de chá** de chá de açúcar  
Adicione a cebola e o aipo ao peixe e frite até ficarem macios. Adicione o gengibre, o alho e os tomates. Deite o vinho e cozinhe até o álcool evaporar. Adicione o molho de soja Kikkoman com menos sal e cozinhe até o líquido evaporar. No final da cozedura, tempere com o açúcar, a pimenta e as folhas de manjeriçã tailandês frescas rasgadas ou picadas.