

# Salvelino com espargos e gnocchi de ervas aromáticas

Tempo total **110 Mins.** **98 Mins.** Tempo de preparação **12 Mins.** Tempo de confeção

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o gnocchi:

- 1 kg** de batatas de polpa firme, cozidas no dia anterior, descascadas
- 80 g** de ervas aromáticas silvestres, preparadas
- 2** ovos
- 150 g** de fécula de batata
- 100 g** de sêmola de trigo duro
- 80 g** de Parmesão, bem ralado
- Sal
- Noz-moscada, ralada na hora

### Para o molho:

- 250 g** de chalotas, cortadas em fatias finas
- 250 ml** de vinho branco
- 10 g** de amido de milho
- 50 ml** [Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi](#)
- 250 g** de manteiga, cortada em cubos grosseiros, fria
- Sal

### Para o salvelino:

- 1,3 kg** de filete de salvelino, pronto a ir ao forno
- 50 ml** de azeite
- 200 ml** [Kikkoman Molho para Poke Bowls](#)

### Para a salada:

- 200 g** de rabanetes, cortados em fatias finas
- 50 g** de pinhões, torrados
- 20 ml** [Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi](#)

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Para o gnocchi, passe as batatas por um espremedor de batatas. Triture metade das ervas aromáticas silvestres com os ovos numa liquidificadora, até obter uma mistura homogénea. Amasse com a fécula de batata, a sêmola de trigo duro e o Parmesão, e tempere com o sal e a noz-moscada. Pique bem as restantes ervas aromáticas e envolva-as na massa.

### Passo 2

Estique a massa dos gnocchi em tiras compridas, destaque bolinhas de aprox. 10 g cada e passe cada uma pelas costas de um garfo, para criar a forma clássica dos gnocchi. Coza em água abundante bem salgada e a ferver durante cerca de 5 minutos.

### Passo 3

Para o molho, reduza o vinho branco e as chalotas num tacho em lume médio durante cerca de 10 minutos, até o líquido ter evaporado quase na totalidade. Misture o amido de milho com um pouco de água fria até obter uma mistura homogénea e use-o para ligar o líquido restante. Adicione o Tempero para Arroz de Sushi Kikkoman. Triture até obter uma mistura homogénea com uma varinha mágica e, depois, incorpore aos poucos os cubos de manteiga, batendo com uma vara de arames. Tempere com sal e mantenha quente até servir.

### Passo 4

**10 ml** de azeite  
**Também:**  
**300 g** de espargos silvestres,  
preparados  
**50 ml** de azeite  
Sal  
Pimenta  
**20 g** de ervas aromáticas  
silvestres, preparadas

Para o salvelino, pré-aqueça o forno a 160 °C. Divida os filetes em porções, coloque-os num tabuleiro untado com óleo e cozinhe durante cerca de 5 minutos, até ficarem ainda translúcidos. Retire cuidadosamente a pele e pincele os filetes com o Molho Poke Kikkoman. Gratine brevemente na salamandra, se necessário.

### **Passo 5**

Para a salada, junte os rabanetes aos pinhões e tempere com o Tempero para Arroz de Sushi Kikkoman e o azeite.

### **Passo 6**

Para servir, salteie os gnocchi e os espargos silvestres com o azeite e um fio de água durante 1–2 minutos. Tempere com sal e pimenta. Disponha nos pratos com o molho e as ervas aromáticas silvestres. Coloque o filete de salvelino por cima e finalize com a salada e um pouco de pimenta preta moída na hora.