KIKKOMAN

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.