

# Almôndegas de carne japonesas com Ponzu

## INGREDIENTES

4 Porções

**0,5** cebola, picada finamente

**2,5 colheres** de óleo vegetal

**de sopa**

**250 g** de carne de vaca picada

**250 g** de carne de porco picada

**1** dente de alho, esmagado

**70 g** Kikkoman Panko - pão

ralado crocante estilo

Japonês

**2 colheres** de leite

**de sopa**

**1** ovo grande

**3 colheres** Kikkoman Molho de Soja

**de sopa** Fermentado

Naturalmente

Pimenta preta acabada

de moer

**Molho:**

**125 ml** Kikkoman Molho de Soja

Ponzu Limão

**1 colheres** Kikkoman Molho de Soja

**de sopa** Fermentado

Naturalmente Com Teor

Reduzido de Sal

**1 colheres** de açúcar

**de chá**

**Para decorar:**

**1** cebolinha, picada

finamente

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

Aquecer numa frigideira 1 colher de chá de óleo a temperatura média. Adicionar a cebola picada finamente, alourar e deixar arrefecer.

**Passo 2**

Numa taça grande, misturar bem a carne picada, as cebolas torradas, o pão ralado, o leite, o ovo, o Molho de Soja fermentado naturalmente e a pimenta. Deixar a massa no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.

**Passo 3**

Numa taça, misturar Kikkoman Molho de Soja Ponzu limão, Kikkoman Molho de soja fermentado naturalmente com menos 43% de Sal e açúcar e reservar.

**Passo 4**

Moldar almôndegas de carne redondas e aquecer 1½ colheres de sopa de óleo numa frigideira a temperatura média. Saltear as almôndegas durante cerca de 3–4 minutos de cada lado. Reduzir a seguir a temperatura e cozinhar durante mais 4–5 minutos até as almôndegas de carne estarem no ponto. Deitar molho, levar a ferver e deixar as almôndegas de carne cozinhar com tampa durante mais alguns minutos. Tirar as almôndegas de carne da frigideira e deixar o molho reduzir um pouco.

**Passo 5**

Decorar as almôndegas de carne com as cebolinhas picadas e servir com molho e legumes a acompanhar.