

Amêijoas crocantes estilo búfalo com ponzu e molho de malagueta

Tempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confecção

INGREDIENTES

2 Porções

| | |
|-----------------------------|---|
| 400 g | de amêijoas frescas |
| 1 litro | de água |
| 500 ml | de óleo alimentar |
| 4 colheres de sopa | de farinha de trigo (normal) |
| 4 colheres de sopa | de fécula de batata ou farinha de milho |
| 1 colher de chá | de paprica fumada |
| 1 colher de chá | de alho em pó |
| 1 colher de chá | de cominhos |
| 0,25 colheres de chá | de fermento em pó |
| 0,5 colheres de chá | de sal |
| 3 colheres de sopa | Kikkoman Molho de Soja |
| 1 colher de sopa | Ponzu Limão |
| 1 colher de sopa | de sriracha |
| 1 colher de sopa | de ketchup |
| | raspa de ½ lima |
| | raspa de ½ limão |
| 2 | cebolinhas |
| | um pouco de coentros para cobrir |

PREPARAÇÃO

Passo 1

400 g de amêijoas frescas - **1 litro** de água
Coloque as amêijoas numa panela, cubra com água e coloque em lume médio-alto. Cozinhe até as conchas abrirem (cerca de 5-7 minutos). Escorra-as e deixe-as arrefecer durante 3-4 minutos. Em seguida, retire a carne das amêijoas da concha e reserve.

Passo 2

500 ml de óleo alimentar - **4 colheres de sopa** de farinha de trigo (normal) - **4 colheres de sopa** de fécula de batata ou farinha de milho - **1 colher de chá** de paprica fumada - **1 colher de chá** de alho em pó - **1 colher de chá** de cominhos - **0,25 colheres de chá** de fermento em pó
Primeiro, deite óleo alimentar numa panela e coloque-a em lume médio até atingir 180C.

Em seguida, misture todos os ingredientes secos até ficarem bem combinados. Coloque ¼ da mistura seca noutra tigela e misture com 1-2 colheres de sopa de água fria e misture até obter uma massa espessa.

Agora, coloque as amêijoas na massa, misture bem e depois transfira para o resto da mistura seca. Certifique-se de que todas as amêijoas ficam cobertas com uma boa crosta. Frite as amêijoas em óleo pré-aquecido durante cerca de 2-3 minutos ou até ficarem bem douradas.

Seque-as com papel de cozinha.

Passo 3

3 colheres de sopa [Kikkoman Molho de Soja](#) [Ponzu Limão](#) - **1 colher de sopa** de sriracha - **1**

colheres de sopa de ketchup - raspa de ½ lima -
raspa de ½ limão

Misture todos os ingredientes: Kikkoman Ponzu,
sriracha, ketchup, raspas de lima e limão - para
criar um molho bem misturado.

Passo 4

2 cebolinhas - um pouco de coentros para cobrir
Regue as amêijoas fritas com o molho e misture
até que todas as amêijoas estejam bem cobertas.
Depois, corte a cebolinha e espalhe-a sobre as
amêijoas, juntamente com folhas de coentros.