

# Dumplings de batata-doce com molho de cogumelos

Tempo total **55 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação **40 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

**4.354 kJ / 1.040 kcal**

Gorduras totais: **51 g** Proteína: **25 g**

Hidratos de carbono: **122 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

**600 g** de batata-doce  
**65 g** farinha de trigo  
**3 colheres de sopa** de fécula de batata  
**1** ovo  
**0,5 colheres de chá** de sal  
**Molho de cogumelos:**  
**1 colheres de sopa** de manteiga  
**500 g** de cogumelos (metade brancos, metade castanhos)  
**4** chalotas  
**2** dentes de alho  
**1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente  
**1 colheres de chá** de pimenta  
**250 ml** de natas para bater  
**0,5 punhado** de salsa

## PREPARAÇÃO

**Passo 1**

**600 g** de batata-doce

Pré-aqueça o forno a 190 graus Celsius. Lave, descasque e corte as batatas-doces em pedaços mais pequenos. Coloque-as num tabuleiro e leve ao forno durante aproximadamente 25 minutos até ficarem tenras. Deixe-as arrefecer e passe-as por um ralador de batatas.

**Passo 2**

**65 g** de farinha de trigo - **3 colheres de sopa** de fécula de batata - **1** ovo - **0,5 colheres de chá** de sal

Coloque o puré de batata-doce, a farinha de trigo, a fécula de batata, o sal e o ovo numa tigela. Amasse a massa até ficar bem combinada e, em seguida, molde-a em pequenos rolos. Corte os rolos em forma de dumplings. Em seguida, coza os dumplings em lotes em água com sal durante 3 minutos a partir do momento em que flutuam.

**Passo 3**

**1 colheres de sopa** de manteiga - **500 g** de cogumelos (metade brancos, metade castanhos) - **4** chalotas - **2** dentes de alho - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **1 colheres de chá** de pimenta - **250 ml** de natas para bater - **0,5 punhado** de salsa  
Lave e corte os cogumelos em fatias, corte as chalotas em palitos e esmague o alho. Salteie as chalotas na manteiga até ficarem translúcidas e, em seguida, adicione os cogumelos e o alho. Frite até ficarem dourados. Tempere com o molho de soja Kikkoman e pimenta. Deite as natas, adicione a salsa picada e deixe ferver. Verta o molho sobre

os dumplings e decore com folhas de salsa.