KIKKOMAN

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.