KIKKOMAN

Massa cremosa com limão e truta

Tempo total **54 Mins.** **40 Mins.** Tempo de marinada **8 Mins.** Tempo de confeção **6 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
2.154 kJ / 514,5 kcal

Gorduras totais: **22,9 g** Proteína: **28 g**
Hidratos de carbono: **49,2 g**

INGREDIENTES

2 Porções

200 g	de filetes de truta arco-íris, sem pele e sem ossos
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
0,5 colheres de sopa	de azeite
90 g	de creme de leite
100 g	de massa tagliatelle
50 ml	de água de cozedura da massa
4	ramos de tomilho
1 pitada	de pimenta

PREPARAÇÃO

Passo 1

Corte o peixe em cubos grossos e coloque-o numa tigela. Adicione 3 colheres de sopa do molho Kikkoman Ponzu Lemon e misture. Deixe no frigorífico durante 40 minutos.

Passo 2

Passado esse tempo, coza a massa al dente em água ligeiramente salgada, de acordo com as instruções da embalagem.

Passo 3

Entretanto, aqueça o azeite numa frigideira e adicione os pedaços de peixe marinados. Frite ligeiramente de ambos os lados. Adicione as natas e 1 colher de sopa de Kikkoman Ponzu Lemon. Tempere com pimenta a gosto. Adicione cerca de 40-60 ml de água da panela da massa. Cozinhe durante alguns minutos (até o molho ficar ligeiramente reduzido).

Passo 4

Transfira a massa cozida e escorrida para a frigideira e aqueça durante 2 minutos.

Passo 5

Transfira para os pratos e guarneça com tomilho fresco.