KIKKOMAN

Robalo frito com gengibre e tomate

Tempo total **90 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação **40 Mins.** Tempo de confeção **20 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
3.877 kJ / 926 kcal

Gorduras totais: **35 g** Proteína: **79 g**
Hidratos de carbono: **23 g**

INGREDIENTES

2 Porções

2	robalos, cada com aproximadamente 350 g
3 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
400 g	de tomates cherry
1	chalota
3 cm	de gengibre
2	talos de aipo
2	dentes de alho
50 ml	de óleo para fritar
200 ml	de vinho branco
4 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal
10	folhas de manjericão tailandês
1 pitada	de pimenta
0,5 colheres de chá	de chá de açúcar

PREPARAÇÃO

Passo 1

2 robalos, cada com aproximadamente 350 g - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
Retire as escamas do peixe, lave-o e seque-o. Faça um corte na pele do peixe de ambos os lados com uma faca. Cubra o peixe com o Molho Kikkoman Kimchi Chili e reserve.

Passo 2

400 g de tomates cherry - **1** chalota - **3 cm** de gengibre - **2** talos de aipo - **2** dentes de alho - **50 ml** de óleo para fritar
Pique os tomates e a chalota. Corte o gengibre e o aipo em pedaços. Pique o alho. Aqueça o óleo numa frigideira. Frite o peixe brevemente de ambos os lados até ficar dourado.

Passo 3

200 ml de vinho branco - **4 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal - **10** folhas de manjericão tailandês - **1 pitada** pitada de pimenta - **0,5 colheres de chá** de chá de açúcar
Adicione a cebola e o aipo ao peixe e frite até ficarem macios. Adicione o gengibre, o alho e os tomates. Deite o vinho e cozinhe até o álcool evaporar. Adicione o molho de soja Kikkoman com menos sal e cozinhe até o líquido evaporar. No final da cozedura, tempere com o açúcar, a pimenta e as folhas de manjericão tailandês frescas rasgadas ou picadas.