

ROLINHOS DE CURGETE E PESCADA COM MOLHO DE IOGURTE E FUNCHO



INGREDIENTES

- PARA OS ROLINHOS
- 400G DE MEDALHÕES DE PESCADA
- 1 CURGETE GRANDE
- 8 BATATAS PEQUENAS COM CASCA (BEM LAVADAS)
- FUNCHO Q.B
- SAL MARINHO Q.B
- PIMENTA Q.B
- 1 COLHER DE CHÁ DE SUMO DE LIMÃO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- PARA O MOLHO
- 1 CHÁVENA DE IOGURTE NATURAL BIOLÓGICO (MEIO GORDO OU GORDO)
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 RAMINHO DE FUNCHO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Colocam-se todos os ingredientes para o molho na taça, com a lâmina picadora, na velocidade 12, cerca de 10 segundos, até o funcho ficar picadinho. Transfere-se para uma tacinha e reserva-se no frigorífico.
2. Limpa-se a taça, colocam-se as batatas e cobre-se com água (não ultrapassar a marca Steam).
3. Cortam-se em dois cada medalhão de pescada (8 pedacinhos).
4. Fazem-se fatias em todo o comprimento da curgete (8 tiras).
5. Enrola-se a pescada na curgete, fechar com a ajuda de um palito de madeira.
6. Colocam-se os rolinhos no cesto de cozedura ao vapor e temperam-se com umas gotas de limão, sal, pimenta e funcho.
7. Leva-se a cozer no programa Steam, a 100°C, 20 minutos.
8. Retiram-se as batatas, cortam-se em rodelinhas.
9. Aquecer uma frigideira com um fio de azeite e alourar as rodelinhas de batata.
10. Para servir coloque os rolinhos e as batatinhas num prato e acompanhe com o molho de iogurte fresco.