

# MEDALHÕES DE PESCADA E AMEIJOAS A VAPOR COM MOLHO FRICASSÉ



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça as batatas aos cubos e tapar com água, temperar com sal, programar sem vel/120 graus/ 40 minutos.
2. Na panela de vapor colocar as ameijoas e os medalhões salpicar com sal e tapar colocar em cima da taça.
3. Quando terminar ao retirar a panela de vapor ter cuidado para aproveitar o caldo para o molho.
4. Guardei os medalhões e ameijoas escolhidas da casca numa taça da tupperware para manter quente...
6. Como tenho duas taças fiz o molho numa e o puré noutra.
8. O molho coloquei o caldo caso não chegue acrescentei um pouco de água normal, limão a manteiga, gemas batidas com a maizena e um pouco de molho (para ambientar ao molho), programei vel 5/20 seg, para envolver bem caso não chegue fazer de novo com o acessório misturador.
9. Depois programar vel 4/ 90 graus/ 5 a 7 min. Envolver a salsa.
11. O Puré coloquei a lamina amassar triturar com batata, um pouco de leite, manteiga, pimenta e noz-moscada programei vel 5/ 1 minuto. Fui colocando leite pelo bocal até fazer o puré cremoso.
13. Fonte:<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/medalhoes-de-pescada-e-ameijoas-vapor.html>

## INGREDIENTES

- 4 MEDALHÕES DE PESCADA
- 1 KG DE AMEIJOAS COM CASCA
- PURÉ DE BATATA:
- 600 GR DE BATATA AGRIA
- 20 GR DE MANTEIGA
- LEITE Q.B DEPENDE DA BATATA
- SAL, PIMENTA, NOZ MOSCADA Q.B.
- MOLHO FRICASSÉ:
- 200 ML DE CALDO DA COZEDURA A VAPOR
- 2 GEMAS
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CHÁ DE MAIZENA
- SUMO DE 1 LIMÃO
- SALSA Q.B.
- VERIFICAR O SAL...