



ROBALO COM BATATAS À ITALIANA



Peixe



56 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 50 g de salsa
- 4 dentes de alho
- 150 g de azeite
- 1000 g de tomate-cereja
- 40 g de vinho branco
- 20 g de sal
- 500 g de água
- 1000 g de batata
- 2000 g de filetes de robalo
- Pimenta preta a gosto

Preparação

- 1º** Coloque na panela a salsa e o alho e pressione 2 vezes a Função Triturar . Com a espátula, faça descer das paredes da panela o que se acumulou entre os dois ciclos de trituração. Retire e reserve metade do preparado (a outra metade deve ficar na panela).
- 2º** Junte o azeite e programe 5 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 3º** Adicione o tomate cortado ao meio e regule 10 minutos a 120°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1.
- 4º** Acrescente o vinho e 5 g de sal e programe 5 minutos a 120°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1 e com o copo de medição inclinado sobre a tampa.
- 5º** Junte a água e 10 g de sal. Disponha no cesto a batata cortada em pedaços (2 cm). Introduza o cesto na panela.
- 6º** Disponha os filetes de robalo nos 2 tabuleiros da bandeja de vapor. Polvilhe-os com a salsa e alho reservados, tempere com 5 g de sal e pimenta a gosto.
- 7º** Monte a bandeja de vapor sobre a panela (já com o cesto) e programe 30 minutos na Função Vapor, com a Rotação Inversa na velocidade 1. Retire a bandeja e reserve, mantendo a tampa colocada. Retire o cesto com as batatas e reserve.
- 8º** Reduza o molho da panela, programando 5 minutos a 120°, com a Rotação Inversa na velocidade 1. Verifique a consistência e, se preferir, programe mais uns minutos na mesma temperatura e velocidade (mas deverá ficar um molho caldoso e não espesso).

9º Sirva o robalo e a batatas regados com o molho.