

# RODOVALHO

## MOLUSCOS, MASSA DE ARROZ E ALGAS

### TURBOT MOLLUSKS, RICE NOODLES AND ALGAE

CHEF RUI PAULA

4 PESSOAS/SERVINGS

#### INGREDIENTES:

800g de filetes de rodovalho; 500g de amêijoas macha; 500g de berbigão; 150g de massa de arroz; 150g de algas comestíveis; 1dl de caldo de peixe; q.b. molho de ostras, molho de soja, azeite, vinho branco, cebolinho, salsa e coentros, alho, pimenta, sal, amores perfeitos.

#### INGREDIENTS:

800g turbot fillets; 500g razor clams; 500g mussel; 150g rice noodles; 150g edible algae; 1 dl fish broth; oyster sauce, soy sauce, olive oil, white wine, chives, parsley and coriander, garlic, pepper and salt, pansies to taste.

#### PREPARAÇÃO/ PREPARATION:

Coza a massa de arroz com o caldo de peixe por 5min. e reserve. Salteie as amêijoas e o berbigão em azeite, vinho branco e coentros por 5min. Retire o miolo, junte-o ao preparado anterior, adicione o caldo das amêijoas e do berbigão, os molhos de soja e ostras, junte as algas previamente demolhadas em água. Rectifique o tempero. Leve o peixe a escalfar no forno com as ervas aromáticas, alho, vinho branco, azeite, sal e pimenta, durante 6 minutos a 170°C. Decore com amores perfeitos.

Cook the rice noodles with the fish broth for 5 min. Sauté the clams and the mussel in olive oil, white wine and coriander for 5 min. Remove the flesh, add it to the previous mix, add the clams and mussel broth, the soy and oyster sauces and add the algae previously soaked in water. Correct the seasoning. Oven poach the fish with aromatic herbs, garlic, white wine, olive oil, salt and pepper for 6 min at 170°C. Decorate with pansies.

