

À mesa com Soalheiro

At table with Soalheiro



Chef Hernâni Ermida prepara

Por Jorge Cipriano  há 13 horas  Faça o seu comentário



Para esta semana, sugerimos ao Chef Hernâni Ermida um **Allo Alvarinho & Loureiro Branco 2015**. Por sua vez, o **Chef Hernâni Ermida** preparou-nos **Medalhões de pescada no forno com esmagada de batata doce**.



Ingredientes

- 4 medalhões de pescada
- 1 limão
- 4 c.s de maionese
- 200g de miolo de broa desfeita
- 2 dl de azeite
- 1 kg de batata doce descascada
- 400g de espinafres
- 150g de tomate cereja
- 3 dentes de alho
- 1 pitada de noz-moscada
- Sal e pimenta q.b.

Preparação

Tempere os medalhões com uma pitada de sal, deite num prato de forno 1 dl de azeite. Corte 4 rodelas de limão e coloque-as dentro do prato, regue os medalhões com o resto do limão. Leve ao lume um tacho com água, deixe ferver, tempere com sal, junte a batata cortada em pedaços e deixe cozer durante 15 minutos. Depois escorra e esmague-a com um garfo, deite-a de novo para o tacho, junte a noz-moscada e os 5 c.s de azeite, misture e guarde no quente.

Ligue o forno a 180º, barre os medalhões de pescada com maionese e passe-os depois pelo miolo da broa, ponha-os em cima das rodelas de limão e leve ao forno durante 15 minutos.

Descasque e pique os alhos, deite-os para uma frigideira, junte o resto do azeite e leve ao lume. Deixe aquecer, junte o tomate cortado ao meio e os espinafres, misture até os espinafres perderem o volume, tempere com sal e pimenta e desligue o lume. Sirva os medalhões com a esmagada e os espinafres, decore a gosto e sirva quente.

Notas de Prova

REGIÃO: Vinhos Verdes

PRODUTOR: Quinta de Soalheiro

CASTAS: Alvarinho e Loureiro

ÁLCOOL: 11,0%

• **ASPETO:** Cor amarelo pálido brilhante

AROMA: Apresenta excelentes notas tropicais, abacaxi, maracujá, ainda com herbáceos, bouquet complexo e nariz muito atrativo.

BOCA: De enorme sabor, fresco, acidez crocante, levíssimo, notas cítricas e muito frutado.

FINAL: Final de médio comprimento.

Temperatura de serviço: 10°C

Clima: Altitudes de 100-200m, com bastante humidade e pluviosidade entre Outono e Primavera, boa exposição ao Sol em fase de maturação, mas com noites frias em Agosto.

Solo: Granítico

Denominação: DOC Vinhos Verdes Sub Região de Monção-Melgaço