

Risotto al kimchi con petto d'oca croccante

Tempo totale **240 Min** 60 Min Tempo di preparazione **180 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il petto d'oca:

- 3,5 kg** di petto d'oca (circa 5 pezzi), con osso
- Sale
- 200 g** di carote, tagliate grossolanamente
- 135 g** di cipolle, tagliate grossolanamente
- 200 g** di sedano, tagliato grossolanamente
- 30 ml** di olio vegetale
- 100 ml** Glassa Teriyaki Kikkoman
- 500 ml** di acqua

Per il risotto:

- 60 ml** di olio vegetale
- 225 g** di scalogni, tagliati a dadini molto piccoli
- 500 g** di cavolo cinese
- 500 g** di riso per risotto
- 300 ml** di vino bianco
- 1,5 l** di brodo di pollo
- 100 g** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
- 200 g** di burro, a fiocchi
- 200 g** di Parmigiano, grattugiato fresco

In aggiunta:

- 10 g** di coriandolo, in foglie
- 100 g** di porro (solo la parte verde)

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per il petto d'oca, preriscalda il forno a circa 160°C (ventilato). Incidi la pelle dei petti d'oca con un coltello affilato. Scalda l'olio in una teglia da arrosto e rosola la carne a fuoco medio per 5-6 minuti.

Passaggio 2

Rimuovi i petti d'oca e condiscili leggermente con il sale. Aggiungi le verdure nella teglia, saltale per 2-3 minuti e deglassa con l'acqua. Disponi i petti d'oca sopra le verdure con il lato della pelle rivolto verso l'alto, copri con un coperchio e cuoci in forno per 1 ora. Rimuovi il coperchio e cuoci senza per un'altra ora, finché la carne non sarà ben cotta.

Passaggio 3

Rimuovi la carne dalle ossa e spennellala con la Glassa Teriyaki Kikkoman. Passala brevemente sotto una salamandra o in forno.

Passaggio 4

Per il risotto, taglia a dadini molto piccoli il gambo del cavolo cinese e taglia le foglie a pezzi grandi. Scalda metà dell'olio in una pentola a fuoco medio. Soffriggi gli scalogni e il cavolo a dadini per 2-3 minuti, poi incorpora il riso e tostalo per altri 2-3 minuti. Deglassa con il vino bianco e aggiungi il brodo di pollo. Fai sobbollire dolcemente per circa 25 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Passaggio 5

Per finire, manteca con la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, il burro e il Parmigiano.

Passaggio 6

Friggi le foglie di cavolo in una padella a parte con l'olio rimanente per 2-3 minuti, poi incorporale nel risotto poco prima di servire.

Passaggio 7

Lava il porro e il coriandolo e lasciali scolare. Spezzetta grossolanamente il coriandolo. Taglia il porro a striscioline sottili e mettilo in acqua fredda, così che si arricci.

Passaggio 8

Disponi il risotto sui piatti con un cucchiaio. Affetta il petto d'oca e servilo sopra il risotto con il coriandolo e il porro.