

Crocchette d'anatra con salsa hoisin

Tempo totale **260 Min** 20 Min Tempo di preparazione **180 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di fermentazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.135 kJ / 510 kcal

Grassi: **31 g** Proteine: **20 g**
Carboidrati: **36 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1	coscia d'anatra
100 ml	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
6	spicchi d'aglio
500 ml	di grasso d'anatra
50 g	di scalogno
20 g	di burro
120 g	di farina 00
100 ml	di latte caldo
30 g	di Parmigiano Reggiano
40 ml	<u>Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman</u>
100 g	<u>Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese</u>
3	uova
600 ml	di olio di semi per friggere
100 g	di confettura di prugne
25 ml	<u>Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml)</u>
15 g	di zenzero
10 ml	<u>Olio di Sesamo Tostato Kikkoman</u>
0,5	anice stellato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 coscia d'anatra - **60 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **6** spicchi d'aglio - **500 ml** di grasso d'anatra
Strofina la coscia d'anatra con la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman, grattugia l'aglio sopra la carne e massaggiata accuratamente. Disponi la coscia in una casseruola e coprila con il grasso d'anatra.

Passaggio 2

Inserisci la coscia d'anatra del Passaggio 1 nel forno preriscaldato a 130 °C e cuoci per 3 ore. A cottura ultimata, lascia raffreddare la coscia per 20-30 minuti, quindi spolpa e sfilaccia la carne a mano.

Passaggio 3

50 g di scalogno - **20 g** di burro - **80 g** di farina 00 - **100 ml** di latte caldo
Trita finemente lo scalogno e soffriggilo nel burro finché non diventa traslucido. Aggiungi la farina e cuoci per circa 1 minuto. Versa gradualmente il latte caldo, mescolando continuamente e con energia con una frusta. Cuoci per circa 4 minuti. La salsa dovrà risultare molto densa.

Passaggio 4

15 g di Parmigiano Reggiano - **40 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman **40 ml** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
Unisci il Parmigiano Reggiano, la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman e la Salsa

Kimchi Piccante Kikkoman nel tegame del Passaggio 3. Incorpora l'anatra sfilacciata del Passaggio 2. Non mescolare troppo a lungo per fare in modo che la carne mantenga le sue fibre ben distinte.

Passaggio 5

100 g Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese - **40 g** di farina 00 - **3** uova - **600 ml** di olio di semi per friggere

Trasferisci il composto del Passaggio 4 in un recipiente. Copri con pellicola trasparente e riponi in frigorifero per 20-30 minuti. Una volta raffreddato, forma delle polpette da circa 40 g ciascuna. Passa le polpette nella farina, poi nell'uovo sbattuto, ricoprile con il Panko Kikkoman e friggile in abbondante olio caldo fino a quando non saranno dorate e croccanti.

Passaggio 6

100 g di confettura di prugne - **25 ml** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman (125ml) - **15 g** di zenzero - **10 ml** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **0,5** anice stellato - **15 g** di Parmigiano Reggiano

Metti tutti gli ingredienti (tranne il formaggio) in un pentolino. Cuoci per circa 10 minuti a fuoco bassissimo. Rimuovi l'anice stellato e passa la salsa attraverso un setaccio fine. Se necessario, fai restringere la salsa sul fuoco fino a raggiungere una consistenza densa.

Per servire, crea dei punti di salsa alle prugne sul fondo del piatto e adagiaci sopra le crocchette. Completa grattugiando finemente il Parmigiano Reggiano sulle crocchette.