

# Arancini de raclette com tártaro de cogumelos

Tempo total **100 Mins.** 60 Mins. Tempo de preparação **40 Mins.** Tempo de confecção

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para os arancini:

<b>1,5 litro</b>	de caldo de galinha ou de legumes
<b>120 g</b>	de cebolas bem picadas
<b>20 g</b>	de alho bem picado
<b>30 ml</b>	de azeite
<b>450 g</b>	de arroz Arborio
<b>200 g</b>	de queijo raclette ralado
<b>100 g</b>	de parmesão ralado
<b>15 g</b>	de salsa bem picada
<b>130 g</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>200 g</b>	de farinha de trigo
<b>300 g</b>	de pão ralado
<b>250 g</b>	de ovo inteiro batido
	Óleo para fritar

### Para o chutney de tamarindo:

<b>320 g</b>	de puré de tamarindo
<b>120 g</b>	de açúcar
<b>5 g</b>	de cominhos moídos
<b>5 g</b>	de gengibre moído
<b>80 ml</b>	<u>Kikkoman Molho Wok - Teriyaki</u>
<b>125 ml</b>	de água
<b>300 g</b>	de chalotas bem picadas

### Para o tártaro de cogumelos:

<b>200 g</b>	de cogumelos bem picados
<b>50 g</b>	de chalotas bem picadas
<b>10 g</b>	de salsa bem picada
<b>20 ml</b>	de azeite
<b>35 ml</b>	de sumo de limão
<b>2 g</b>	de sal
<b>1 g</b>	de pimenta moída

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Ferva o caldo num tacho. Num segundo tacho, refogue a cebola e o alho no azeite em lume médio durante 2-3 minutos sem alourar. Adicione o arroz e cozinhe durante 2 minutos até ficar translúcido. Adicione gradualmente o caldo até o arroz absorver tudo (cerca de 25 minutos). Retire do lume e junte o queijo, a salsa e o molho de soja Kikkoman. Deixe a mistura de arroz arrefecer completamente.

### Passo 2

Forme bolas do tamanho de uma bola de golfe (cerca de 45 g) e passe-as por farinha, ovo batido e pão ralado. Frite em óleo quente a 175 °C até ficarem douradas. Escorra em papel de cozinha.

### Passo 3

Entretanto, numa panela pequena, misture o puré de tamarindo, o açúcar, os cominhos, o gengibre e o molho teriyaki Kikkoman Wok com as chalotas e a água. Reduza em lume médio até engrossar e ficar com uma consistência semelhante a um chutney. Deixe arrefecer.

### Passo 4

Misture os cogumelos com as chalotas, a salsa, o azeite e o sumo de limão numa tigela. Tempere a gosto com sal e pimenta. Os cogumelos só devem ser marinados pouco tempo antes de serem servidos.

### Passo 5

Coloque quatro arancini por porção nos pratos e sirva.