

Risoto de kimchi com peito de ganso estaladiço

Tempo total **240 Mins.** 60 Mins. Tempo de preparação **180 Mins.** Tempo de confecção

INGREDIENTES

10 Porções

Para o peito de ganso:

3,5 kg	de peito de ganso (aprox. 5 peças), com ossos
	Sal
200 g	de cenouras, picadas grosseiramente
135 g	de cebolas, picadas grosseiramente
200 g	de aipo, picado grosseiramente
30 ml	de óleo vegetal
100 ml	<u>Kikkoman Molho Teriyaki</u>
500 ml	de água

Para o risoto:

60 ml	de óleo vegetal
225 g	de chalotas, bem picadas
500 g	de couve chinesa
500 g	de arroz para risoto
300 ml	de vinho branco
1,5 litro	de caldo de galinha
100 g	<u>Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi</u>
200 g	de manteiga, em flocos
200 g	de parmesão ralado

E ainda:

10 g	de coentros
100 g	de alho francês (apenas a parte verde)

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o peito de ganso, pré-aqueça o forno a cerca de 160°C (ventilador). Faça um corte na pele dos peitos de ganso com uma faca afiada. Aqueça o óleo numa assadeira e aloure a carne em lume médio durante 5-6 minutos.

Passo 2

Retire os peitos de ganso e tempere ligeiramente com sal. Adicione os legumes à assadeira, frite durante 2-3 minutos e deglaceie com a água. Coloque os peitos de ganso com a pele virada para cima sobre os legumes, cubra com uma tampa e leve ao forno durante 1 hora. Retire a tampa e deixe cozer, sem tampa, durante mais uma hora, até estarem cozinhados.

Passo 3

Retire a carne dos ossos e pincele com Kikkoman Teriyaki Glaze. Aqueça brevemente sob uma salamandra ou no forno.

Passo 4

Para o risoto, corte o talo da couve chinesa em cubos pequenos e as folhas em pedaços grandes. Aqueça metade do azeite num tacho em lume médio. Refogue as chalotas e a couve cortada em cubos durante 2-3 minutos, depois junte o arroz e cozinhe durante mais 2-3 minutos. Deglaceie com o vinho branco e adicione o caldo de galinha. Cozinhe em lume brando durante cerca de 25 minutos, mexendo de vez em quando.

Passo 5

Para terminar, adicione o molho Kikkoman Kimchi Chili, a manteiga e o queijo parmesão.

Passo 6

Frite as folhas de couve numa frigideira separada com o restante óleo durante 2-3 minutos e, em seguida, envolva-as no risoto imediatamente antes de servir.

Passo 7

Lave o alho-francês e os coentros e deixe-os escorrer. Rasgue os coentros grosseiramente. Corte o alho-francês em tiras finas e coloque-o em água fria para que se enrole.

Passo 8

Coloque o risoto nos pratos. Corte o peito de ganso em fatias e sirva por cima do risotto com os coentros e o alho francês.