KIKKOMAN

Anatra con noodles in salsa alla frutta

Tempo totale **71 Min** **20 Min** Tempo di preparazione **51 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'anatra:

1,7 kg	di petto d'anatra con la pelle
15 g	di sale marino

Per i noodles:

200 g	cipolle tritate
100 g	di burro
100 ml	Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
150 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
300 ml	di purea di mango
100 g	di uvetta
0,2 l	di acqua
500 g	di noodles chow mein

Per i broccoli:

500 g	di broccoli tagliati a cimette

Per guarnire:

50 g	cipollotti tagliati a rondelle
50 g	di arachidi salate e tritate

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Incidi a diamante la pelle del petto d'anatra e sala abbondantemente. Posiziona il petto con la pelle rivolta verso il basso in una padella fredda e cuoci a fuoco medio per circa 10 minuti fino a quando la pelle non sarà diventata croccante. Gira e cuoci per altri 3-4 minuti. Poi cuoci in forno su una teglia a 160 °C con calore dall'alto e dal basso per circa 10 minuti fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Dopo la cottura, lascia riposare per almeno 5 minuti e taglia secondo le porzioni desiderate.

Passaggio 2

In una padella, friggi le cipolle nel burro a fuoco medio per circa 5 minuti, fino a doratura. Sfuma con la Salsa Kimchi piccante Kikkoman, la Salsa di Soia Kikkoman e la purea di mango. Aggiungi l'uvetta e l'acqua, quindi mescola bene, copri e cuoci a fuoco lento per circa 10 minuti.

Passaggio 3

Sbollenta i broccoli in acqua salata per 1-2 minuti, poi immergili brevemente in acqua fredda.

Passaggio 4

Cuoci i noodles seguendo le istruzioni sulla confezione, scola e metti da parte fino al momento dell'uso.

Passaggio 5

Mescola i noodles con la salsa e disponili nei piatti.

Posiziona sopra il petto d'anatra tagliato e guarnisci con cipollotti, arachidi e broccoli.