

# Polpette con salsa al mango

Tempo totale **55 Min** 35 Min Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per le polpette:

**250 g** di cipolle bianche tritate

**30 g** di aglio tritato

**3 g** di paprika dolce in polvere

**3 g** di cumino tritato

**1 g** di origano essiccato

**150 ml** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman

**1 kg** di macinato di agnello

**1 kg** di macinato di vitello

### Per la salsa al mango:

**600 g** di mango, snocciolato, pelato e tagliato a cubetti

**150 g** di cipolla rossa tritata finemente

**30 g** di coriandolo fresco tritato

**7 g** di peperoncino tritato

**200 ml** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman

**50 ml** di succo di lime

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Mescola le cipolle, l'aglio, la paprika, il cumino, l'origano e la Marinata Teriyaki Kikkoman con la carne. Forma delle polpette di dimensioni simili a una pallina da golf (circa 45 g ciascuna) e schiacciale leggermente. Grigliale su entrambi i lati per circa 2 minuti fino a doratura.

### Passaggio 2

Metti il mango, la cipolla, il coriandolo e il peperoncino in una ciotola e mescola con la Marinata Teriyaki Kikkoman e il succo di lime.

### Passaggio 3

Dividi la salsa nei piatti e servi con le polpette.