KIKKOMAN

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.