

Quesadilla alla frutta con anatra

Tempo totale **25 Min**

INGREDIENTI

10 Porzioni

700 g	di tortillas di frumento
Ripieno:	
500 ml	<u>Glassa Teriyaki Kikkoman</u>
2 kg	petto d'anatra
500 g	di mango, tagliato a dadini
500 g	di ananas, tagliata a dadini
3 cucchiaini	di polvere alle cinque spezie
100 ml	di vino Shaoxing
400 g	di scalogno
4 cucchiai	di coriandolo fresco, tritato finemente
100 ml	di olio da cucina

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Ripieno: Togliere la pelle dai petti d'anatra e tritare la carne in un tritacarne o in un robot da cucina. Tritare gli scalogni e friggere in olio da cucina fino a quando non saranno traslucidi. Aggiungere l'anatra tritata e cuocere per 5 minuti. Aggiungere mango e ananas e sfumare con vino Shaoxing. Aggiungere la Glassa Teriyaki Kikkoman e la polvere alle cinque spezie nella padella e lasciar asciugare, quindi aggiungere il coriandolo.

Servire: mettere le tortillas in padella e aggiungere un po' del ripieno su una metà. Chiudere in una forma a mezzaluna e tostare fino a doratura su entrambi i lati. Tagliare a metà prima di servire.