

Tacos d'oca con salsa e zucca caramellata

Tempo totale **185 Min** 40 Min Tempo di preparazione **145 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'oca:

- 4,2 kg** di cosce d'oca, circa 6 pezzi da 700 g l'uno
- 900 g** di cipolle, pelate, tagliate a listarelle sottili
- 6** spicchi d'aglio, pelati, a fette
- 150 g** di zenzero, grattugiato fresco
- 600 ml** Salsa a Base di Salsa di Soia ed Olio di Sesamo per Insalata a Base di Pesce, Poke Kikkoman

Per la salsa:

- 450 g** di cavolo rosso, tagliato a listarelle
- 150 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 150 ml** di olio di sesamo
- 3 cucchiaini** di peperoncino in scaglie
- 60 ml** di succo di lime

Per la zucca:

- 600 g** di zucca violino (butternut), pelata, tagliata a dadini (circa 1 x 1 cm)
- 150 ml** di olio d'oliva
- 120 g** di miele
- Sale
- 150 g** di semi di zucca

In aggiunta:

- 30** tortillas di mais
- 50 g** di peperoncini dolci, tagliati a rondelle

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preriscalda il forno a circa 160°C (ventilato). Metti le cosce d'oca, le cipolle, l'aglio, lo zenzero e la Salsa Poke Kikkoman in una teglia da arrosto e cuoci per circa 2 ore finché la carne non sarà tenera e non si staccherà facilmente dall'osso. Rimuovi una parte del grasso. Sfilaccia la carne dall'osso, mescolala con le cipolle cotte nella Salsa Poke Kikkoman e metti da parte.

Passaggio 2

Per la salsa, mescola il cavolo rosso con la Salsa di Soia Kikkoman, l'olio di sesamo, il peperoncino in scaglie e il succo di lime. Metti da parte.

Passaggio 3

Mescola la zucca violino con l'olio e il miele, condisci con il sale e cuoci in forno a 180°C per circa 20 minuti. Tosta i semi di zucca su una teglia separata per circa 5 minuti.

Passaggio 4

Prepara le tortillas di mais seguendo le istruzioni sulla confezione. Per ogni porzione, farcisci tre tacos con la carne d'oca calda, la zucca a dadini, la salsa, i semi di zucca, le fettine di peperoncino dolce, i cipollotti e i germogli di pisello.

50 g di cipollotti, tagliati a
rondelle

50 g di germogli di pisello