KIKKOMAN

Il sorbetto al mango più facile che ci sia, con soli due ingredienti

Tempo totale **15 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
543 kJ / 127 kcal

Proteine: **0,7 g**
Carboidrati: **30,1 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

100 ml	Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman
1 cucchiaio	Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman
1	mango maturo
	Qualche foglia di menta per decorare, se desiderato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Portare il Mirin a ebollizione con 100 ml di acqua, lasciare ridurre alla consistenza di uno sciroppo a fuoco basso per circa 5 minuti e lasciare raffreddare.

Passaggio 2

Pelare il mango, rimuovere il nocciolo e tagliare la polpa a fettine. Tagliare ¼ della polpa del mango a cubetti e unire a un cucchiaio di Mirin.

Passaggio 3

Unire il mango rimanente allo sciroppo di Mirin e mixare.

Passaggio 4

Versare la purea di mango in un piatto e mettere in freezer per almeno 12 ore o per tutta la notte. Mescolare di tanto in tanto. In alternativa congelare il composto in una gelatiera, se si preferisce.

Passaggio 5

Lavare e asciugare la menta.

Passaggio 6

Lasciare scongelare leggermente il sorbetto, disporlo a piacere, guarnire con i cubetti di mango marinato e la menta e servire.