

# Mango grigliata con sciroppo Ponzu, gelato e fiocchi di cocco

Tempo totale **30 Min** **30 Min** Tempo di preparazione

## INGREDIENTI

4 Porzioni

**2** mango maturi

**Sciroppo Ponzu:**

**3 cucchiaini** di miele

**2 cucchiaini** Salsa Ponzu - una  
Miscela di Salsa di Soia,  
Aceto ed Aroma di  
Limone Kikkoman

**75 g** salsa al peperoncino  
dolce

**Per guarnire:**

**4** palline di gelato alla  
vaniglia

**1** manciata di fiocchi di  
cocco

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Addensare miele, salsa Ponzu di soia e agrumi di Kikkoman e salsa al peperoncino dolce in un padellino formando uno sciroppo.

### Passaggio 2

Mondare i manghi e tagliare la polpa in due metà dal nocciolo. Spennellare i lati tagliati con lo sciroppo Ponzu. Disporre poi le metà mango sul barbecue con i lati tagliati verso il basso fino a caramellare lo sciroppo.

### Passaggio 3

Disporre le metà mango grigliate in piatti cupi con il gelato. Aggiungere lo sciroppo Ponzu restante e cospargere con fiocchi di cocco.