

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.