KIKKOMAN

# Tacos di gamberi con salsa di mango

Tempo totale **25 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

**2 Porzioni**

| | |
|---|---|
| **30 g** | di zenzero per sushi |
| **300 g** | mango, sbucciato e a dadini |
| **0,5 mazzetto** | di menta, foglie staccate |
| **3** | cipollotti, affettati |
| **1 cucchiaino** | Olio di Sesamo Tostato Kikkoman |
| **90 ml** | Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman |
| **250 g** | gamberi reali, sgusciati |
| **150 g** | zucchine |
| **100 g** | funghi, ad es. shiitake |
| **3 cucchiai** | olio vegetale |
| **6** | tacos |
| **6** | foglie di lattuga romana |
| **3 cucchiai** | Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman |

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**30 g** di zenzero per sushi - **300 g** mango, sbucciato e tagliato a cubetti - **0,5 mazzetto** di menta, foglie staccate - **3** cipollotti, affettati - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman **1 cucchiaio** Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman
Inizia preparando la salsa: taglia lo zenzero a pezzi più piccoli e mescolalo con il mango, la menta, i cipollotti, l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman e la Salsa Teriyaki con Aglio Arrosto Kikkoman. Lascia marinare.

### Passaggio 2

**250 g** gamberi sgusciati - **150 g** zucchine - **100 g** funghi, ad es. shiitake
Dividi a metà i gamberi grandi nel senso della lunghezza; lascia interi i più piccoli. Lava le zucchine, tagliale a quarti nel senso della lunghezza e poi a pezzi di 1 cm. Rimuovi i gambi dei funghi e dividi a quarti quelli grandi.

### Passaggio 3

**3 cucchiai** di olio vegetale - **75 ml** Salsa Teriyaki per Wok con Aglio Arrostito Kikkoman
Scalda l'olio vegetale in un wok grande e soffriggi le zucchine e i funghi a fuoco vivo per 2 minuti. Aggiungi i gamberi e cuoci mescolando per altri 3 minuti. Sfuma con la Salsa Teriyaki con Aglio Arrosto Kikkoman e mescola per glassare brevemente gli ingredienti.

### Passaggio 4

**6** tacos - **6** foglie di lattuga romana - **3 cucchiai** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
Rivesti i tacos con le foglie di lattuga e farcisci con la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman, la salsa di mango, i gamberi e le verdure.