KIKKOMAN

Almôndegas com molho de manga

Tempo total **55 Mins.** **35 Mins.** Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para as almôndegas:

250 g	de cebolas brancas bem picadas
30 g	de alho bem picado
3 g	de paprica doce em pó
3 g	de cominhos moídos
1 g	de orégãos secos
150 ml	Kikkoman Marinada Teriyaki
1 kg	de borrego picado
1 kg	de carne de vaca picada

Para o molho de manga:

600 g	de manga, sem caroço, descascada e cortada em cubos
150 g	de cebola roxa bem picada
30 g	de coentros frescos picados
7 g	de malagueta bem picada
200 ml	Kikkoman Marinada Teriyaki
50 ml	de sumo de lima

PREPARAÇÃO

Passo 1

Misture as cebolas, o alho, a paprica em pó, os cominhos, os orégãos e a marinada Kikkoman Teriyaki com a carne. Forme bolas com a mistura do tamanho de uma bola de golfe (cerca de 45 g cada) e achate-as ligeiramente. Grelhe de ambos os lados durante cerca de 2 minutos até ficarem douradas.

Passo 2

Coloque a manga, a cebola, os coentros e a malagueta numa tigela e misture com a marinada Kikkoman Teriyaki e o sumo de lima.

Passo 3

Divida o molho entre os pratos e sirva coberto com as almôndegas.