RICETTE

Tacos con mango, papaya e Nutella®

Facile | 20 min

INGREDIENTI

per 6 porzioni

Mango pulito 200 g

Papaya pulita 200 g

Zucchero 20 g

Acqua 30 g

Pepe bianco 1 pizzico

Per il tacos

Tortillas 6

Acqua 10 g

Zucchero 10 g

Per decorare

Nutella® 90 g

Menta q.b.

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1 Per realizzare i tacos con mango, papaya e Nutella® per prima cosa occupatevi della frutta: pelate il mango, tagliatelo a fette ed eliminate l'osso centrale. Riducete a piccoli dadini la polpa. Ora pelate anche la papaya.

2 Dividetela a metà, estraete i semi interni e riducete anch'essa a cubetti. Tenete da parte la frutta, prendete le tortillas e ricavate 6 dischetti con un coppapasta del diametro di 10 cm di diametro. Occupatevi poi dello sciroppo: in un pentolino versate l'acqua e lo zucchero.

3 Scaldate a fuoco moderato e, quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete il mango e la papaya. Caramellate la frutta per 3-4 minuti senza far asciugare del tutto lo sciroppo. Spegnete il fuoco e insaporite con il pepe bianco.

4 In un altro pentolino, versate 10 g di acqua e 10 g di zucchero, scaldate a fuoco moderato finché lo zuccherò non si sarà sciolto. A questo punto spennellate un lato delle tortillas con lo sciroppo appena preparato.

5 Man mano che spennellate le tortillas, posizionatele su uno stampo da muffin rovesciato, ripiegandole a metà e inserendole nello spazio tra uno stampino e l'altro. La parte spennellata con lo sciroppo di zucchero deve stare all'interno. Cuocete le tortillas in forno ventilato preriscaldato a 200° per 8 minuti. A cottura ultimata sfornatele e lasciatele raffreddare. È ora di farcire le tortillas! Con un cucchiaio riempitele con la frutta tropicale caramellata.

6 Poi trasferite Nutella® in un sac-à-poche con bocchetta liscia larga 9 mm e spremete dei ciuffetti di crema sopra la frutta. Profumate con foglioline di menta e servite subito i tacos con mango, papaya e Nutella®.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Sperimentare è quello che più amiamo in cucina, così abbiamo voluto abbinare a mango e papaya il primo amore di tutti gli italiani: Nutella®! Un incontro sorprendente, una bontà da condividere, una preparazione originale e divertente... diventerà tra le vostre colazioni preferite!