

Molho refrescante

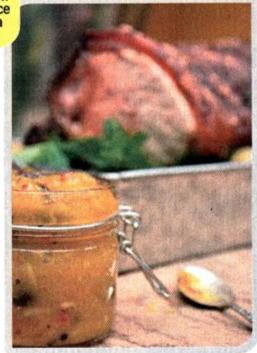
Chutney de manga

Apresenta um sabor agridoce que é a cara da estação.

Ingredientes: 2 mangas (palmer ou Haden) picadas • 2 dentes de alho picados • 1/4 de xicara de açúcar mascavo • 6 bagas de cardamomo • 1 colher (sopa) de gengibre ralado • 1 pimenta dedo-de-moça sem semente e picada • 1/2 colher (chá) de cravo em pó • 1/2 colher (chá) de canela em pó • 1 colher (sopa) de semente de coentro

 2 colheres de pimenta rosa • 1 pitada de sal
• pimenta do reino a gosto • 1/2 xícara (chá) de vinagre de vinho branco

Preparo: aqueça uma panela de fundo grosso. Coloque o açúcar, a manga e todos os ingredientes, menos a pimenta rosa. Cozinhe por 10 minutos em fogo baixo até que esteja um aspecto de compota e acrescente o vinagre. Adicione as pimentas e finalize colocando sal e a pimenta-do-reino. Se preferir, acrescente um pouco mais de açúcar. Deixe esfriar e guarde em potes limpos.



Consultoria: Walner Sovi, chef de cozinha





TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA