

CHUTNEY DE MANGA INDIANO

INGREDIENTES

- 1 manga madura picada
- 1/2 cebola bem picadinha
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 1 limão espremido
- 1 xícara de água
- 1 colher de sobremesa de páprica doce
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 pimenta dedo-de-moça sem as sementes
- 1 canela em pau
- 2 cravos
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 1 pitada de curry
- 1 fatia fina de gengibre bem picadinha
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina e refogue a cebola, até ficar bem dourada.

Acrescente o açúcar, sal, a pimenta, o caldo de limão, a água, as especiarias e a manga.

Deixe ferver no fogo baixo, até ficar quase como uma geleia, mexendo de vez em quando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28699-chutney-de-manga-indiano.html>