

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28699-chutney-de-manga-indiano.html>