

FRANGO AO MOLHO DE MANGA

INGREDIENTES

- 1 manga grande ou 2 mangas pequenas maduras
- 2 varas de salsão/aipo
- 2 limões
- 4 cebolinhas
- 150 ml de óleo de azeite (eu uso só 60 ml)
- 1/2 maço de cheiro verde
- 3 peitos de frango já grelhados (mas você também pode usar o resto de frango assado do dia anterior)
- 1/2 pepino

MODO DE PREPARO

Descasca a manga e remove o caroço. Limpe esfregando bem o salsão/aipo. Eu particularmente uso aquele descascador de pele que tira uma fina camada, mas não há necessidade. Corte-os em pedaços.

Esprema os limões.

Lave a cebolinha, podando o excesso da parte verde, corte em pedaços.

Coloque todos os ingredientes acima num processador ou liquidificador numa velocidade mínima a moderada.

Adicione o azeite gradualmente. Lave o cheiro verde e corte em pedaços, adicione ao molho sem processar ou continuar batendo por muito tempo.

No prato a ser servido, descasque o pepino e retire as semente (cortando o miolo do pepino fora), corte em cubinhos. Adicione o frango em cima do pepino. Derrame o molho de manga sobre o frango grelhado. Este molho de manga é frio, mas se preferir você pode levemente aquecê-lo.

O preparo leva por volta de 10 minutos se você usar o resto de frango do dia anterior e aproximadamente 20 minutos se tiver que grelhar o frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33192-frango-ao-molho-de-manga.html>