



## Mango chutney

É um luxo, enquanto uma carne ou um pato assam no forno, ter uma panela no fogão com o seu mango chutney caseiro. As frutas podem variar, mas bananas e maçãs são sempre bem-vindas como base para misturar outras frutas com menos corpo.

### Ingredientes

2 mangas háden	1 pimenta dedo-de-moça sem as sementes, cortada em tirinhas
2 maçãs	1 pedaço de canela em pau
7 colheres de sopa rasas de açúcar	1 dente de alho
1/2 xícara de passas pretas	1 pitada generosa de sal marinho
1 1/2 xícara de vinagre de maçã	
1 pedaço de 4cm de gengibre	

### Modo de fazer

Descasque a manga, que deve estar madura, e corte-a em pedaços. Retire a casca e o miolo da maçã e corte-a em fatias. Ponha as frutas na panela com os outros ingredientes. Cozinhe em fogo brando, mexendo de vez em quando, até virar uma geléia com pedaços de frutas.

**Rendimento:** 500g.