

# CHUTNEY DE MANGA



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Junte os outros ingredientes e misture na velocidade 6 durante 10 seg. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 45 min. sem a tampa de regulação de vapor.
3. Deite a preparação em frascos herméticos.

## INGREDIENTES

- 600 G MANGA
- 60 G CEBOLA VERMELHA
- 2 DENTES DE ALHO
- 100 G PASSAS
- 12 CL VINAGRE BRANCO
- 200 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 3 G SAL
- 1/2 C. DE CHÁ DE GENGIBRE MOÍDO
- 1/2 C. DE CHÁ DE CARIL EM PÓ