

Molho doce e picante de manga

Ingredientes:

- 1 manga, descascada, sem caroço e cortada em pedaços
- 3 colheres de sopa de molho de pimenta (use sua marca favorita de molho picante)
- 1/2 xícara de mel
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de pimenta preta (pimenta do reino)

Modo de preparo:

1. Num liquidificador, coloque a manga, o molho de pimenta, o mel, o sal e pimenta preta. Bata até ficar uma mistura homogênea.
2. Coloque a mistura em uma vasilha com tampa e mantenha refrigerado até a hora de usar.
3. Sirva com peixe ou outros frutos do mar, empanados ou fritos.