

Salada picante de manga

Ingredientes:

- 2 xícaras de mangas maduras, mas ainda duras e firmes, cortadas em tiras bem finas
- 4 pimentas vermelhas pequenas, sem sementes, cortadas em fatias bem fininhas ou picadas
- 1/2 a 1 colher de chá de sal
- 2 a 3 colheres de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa suco de limão espremido (cerca de 1/2 a 1 limão)

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture as pimentas, o sal, o açúcar e o suco de limão.
2. Adicione a manga e misture tudo delicadamente para incorporar o sabor.
3. Leve à geladeira por algumas horas antes de servir.

Rendimento: 3 a 4 porções.

Obs.: A quantidade de açúcar e suco de limão vai depender do quanto azedas ou doces as mangas forem. As quantidades sugeridas acima são para mangas que ainda estão firmes, mas que começam a amarelar (amadurecer) um pouco.