

SALSA DI MANGO



Preparazione: 15 min - Riposo: -- Cottura: -- Materiale: Extra Press

Ingredienti: 6 PERSONE

- 300~g di polpa di mango ben maturo $\frac{1}{2}$ limone 3 cucchiai di zucchero semolato
- 1. Sbucciare il mango, togliere il nocciolo e tagliarlo a pezzi. Passarlo con l?Extra Press.
- 2. Aggiungere alla salsa un filo di succo di limone e lo zuchero. Mescolare bene.
- Juice Expert 4 ■
- Juice Expert 3 ■