SALSA DI MANGO



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

Ingredienti : 6 PERSONE

- 300 g di polpa di mango ben maturo - ½ 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 ■