



Salada de manga verde



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Vinagre de arroz	3 colheres (sopa)	45 ml
Suco de gengibre	1 colher (sopa)	15 ml
Açúcar	3 colheres (sopa)	26 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Manga verde (cortada em tiras finas - julienne)	5 unidades	900 g
Cenoura (em tiras finas)	1 unidade grande	200 g
Cebola roxa (cortada em tiras finas)	Meia unidade média	75 g
Folhas de hortelã (picadas grosseiramente)	3 ramos	8 g
Amendoim (sem pele, torrado)	1 xícara (chá)	125 g

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em um bowl pequeno, coloque o Azeite TERRANO™, o vinagre, o suco de

gingibre, o açúcar, o HONDASHI® Profissional e o sal, e misture bem. Reserve.

2. Em um bowl grande, coloque a manga, a cenoura, a cebola, o hortelã e o molho reservado, e misture bem. Finalize com o amendoim e sirva em seguida.