

PULIZIA E TAGLIO DEL MANGO

Il **mango** è un frutto esotico, di origine indiana, dalla polpa profumata, succosa e dolce; al suo interno, contiene un grosso nocciolo oblungo e piatto, saldamente attaccato alla polpa. Il mango si consuma al naturale, in macedonia e può essere usato per guarnire torte o per preparare deliziosi dolci e sorbetti ma è ottimo anche come accompagnamento a piatti di carne, pesce e formaggi.

Vediamo come si pulisce e come si taglia il mango:

1) Il mango ha un nocciolo piatto e largo, che per essere estratto, deve essere raggiunto lateralmente. Iniziate quindi coll'incidere il mango su uno dei suoi lati appuntiti.



4) Una volta estratto il nocciolo lungo e piatto del mango, vi ritroverete le due metà pronte per essere spolpate.



5) Sulla polpa di una delle due metà, praticate dei tagli prima longitudinali poi trasversali in modo da formare una graticola.



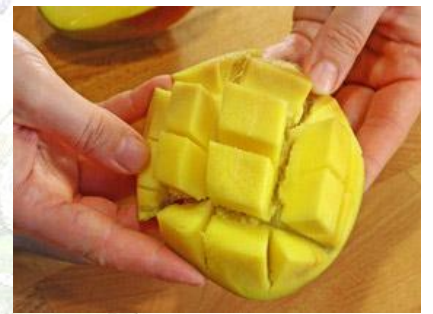
2) Proseguite seguendo il fianco del nocciolo fino a dividere il mango a metà. In questo modo avrete ottenuto due pezzi distinti, in uno dei quali è

ancora presente il nocciolo (quello in verticale nella foto).

3) Prendete la metà del mango che contiene il nocciolo e, con un coltello, meglio se con la punta tonda, estraetelo scavando tutto intorno.



6) Una volta effettuati i tagli a graticola sul mango, spingete la polpa verso l'esterno con le dita premendo sulla buccia: la pressione farà divaricare i pezzi di polpa.



7) Con l'aiuto di un cucchiaino, estraete i cubetti di polpa e fateli cadere in una ciotola.