

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mango al forno

LUOGO: *Oceania / Polinesia Francese*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 4 mango maturi
- 600ml vino rosso
- 50g di zucchero granulato
- 2 baccelli di vaniglia tagliati a metà

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 170°C. Rimuovete la buccia dai mango e tagliateli in due rimuovendo i noccioli. Disponete le metà do mango in una casseruola da forno piuttosto profonda, insieme allo zucchero ed ai baccelli di vaniglia.

Versate il vino sopra il mango ed infornate per 30-40 minuti.

- 2 Rimuovete dal forno, lasciate raffreddare e portate a temperatura bassa prima di servire.