

MARMELLATE E CONSERVE

Chutney di peperone e pomodoro

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Chutney di peperone e pomodoro

INGREDIENTI

PEPERONE ROSSO 1
PEPERONI GIALLI 1
POMODORINI 500 gr
CIPOLLE DORATE 250 gr
ACETO DI VINO BIANCO 5 cucchiai da
tavola
SALE ½ cucchiai da tè
PAPRIKA FORTE 1 cucchiaio da tè
CHIODI DI GAROFANO 3
SENAPE IN GRANI ½ cucchiai da tè
PEPE NERO IN GRANI ½ cucchiai da tè

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il chutney di peperone e pomodoro, per prima cosa prendete i peperoni lavateli bene, quindi divideteli a metà eliminate i semi interni e tagliateli da prima a listarelle, poi a pezzi grossolani. Trasferite i peperoni appena preparati, all'interno di una casseruola.

Lavate bene i pomodorini, divideteli da prima a metà poi in quattro parti e aggiungeteli nella casseruola, insieme ai peperoni e, ad un trito di cipolla.





2 A questo punto versate nella casseruola, l'aceto di vino bianco. Aromatizzate il tutto con le spezie ed infine aggiungete lo zucchero di canna.





3 Accendete il fuoco e date una prima mescolata. Quindi insaporite il tutto con un pizzico di sale e, una macinata di pepe. Coprite e cuocete a fuoco basso per 30-40 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.



- 4 Trascorso il tempo necessario per la cottura, allontanate la casseruola dal fuoco, lasciate intiepidire leggermente e, quando è ancora caldo versate il chutney di peperone e pomodoro nei vasetti di vetro sterilizzati. Sigillate bene, capovolgete i barattoli di vetro a testa in giù e, prima di consumarlo ed utilizzarlo a vostro piacere, attendete circa un mese.

