

SALSE E SUGHI

Aaloo Bukharay Ki Chutney

LUOGO: Asia / Pakistan

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



INGREDIENTI

- ¼ kg di susine essiccate (aaloo bukharay)
- 2 tazze d'acqua
- ½ tazza di zucchero a piacere
- sale a piacere
- pepe macinato a piacere
- peperoncino rosso in polvere a piacere
- ½ tazza d'aceto
- colorante alimentare rosso (un pizzico)

PREPARAZIONE

1 Aggiungete l'acqua, il sale, il peperoncino rosso piccante e il pepe alle susine essiccate e bollite tutto quanto fino a che le susine non diventino morbide.

Aggiungete lo zucchero e cuocete a fuoco medio, fino a che lo zucchero si sciolga e il composto diventi un po' denso (per circa 2 minuti). Aggiungete il colorante alimentare, l'aceto e bollite per un altro minuto. Ora il chutney è pronto da essere servito con il roti (pane indiano).