

MARMELLATE E CONSERVE

Chutney di barbabietole

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di barbabietole fresche pulite e sbucciate

500 g di cipolla gialla

500 g di aceto di vino bianco

500 g di zucchero semolato

1 cucchiaio di pepe della giamaica (pimento) macinato fresco

1 cucchiaio di grani di coriandolo

1 cucchiaio di semi di senape giallo o marrone

5 grani di pepe verde

1 cucchiaio di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbucciare e tagliare a pezzi le barbabietole. Affettare la cipolla.





3 Mettere tutti gli ingredienti e gli aromi in una pentola.

Far cuocere a fuoco basso per 2 ore, finché la barbabietola non è cotta.



4 Invasare e capovolgere.



5 Aspettare un mese prima di consumare il chutney.

E' ottimo con le patate lesse, la carne grigliata, wuerstel saporiti, pollo freddo

NOTE