

SALSE E SUGHI

Chutney di datteri

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 500 g di datteri
- 30 g di peperoncino verde fresco
- 15 g di zenzero verde
- 7 g aglio
- 1 tazza d'aceto
- ½ tazza di zucchero
- ½ cucchiaino di sale.

PREPARAZIONE

1 Snocciolate i datteri e poi tritateli insieme a peperoncino, zenzero, aglio, bagnando con un po' dell'aceto.

Con l'aceto rimanente e lo zucchero preparate uno sciroppo; aggiungetevi gli ingredienti tritati e il sale e cuocete a fuoco lento finché il composto è ben denso.

Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare, mettete in un avso e chiudetelo. Servite freddo.