

MARMELLATE E CONSERVE

Chutney di albicocche

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **chutney di albicocche** è una deliziosa salsa di accompagnamento a base di frutta che si sposa benissimo con formaggi più o meno stagionati. Il suo sapore è caratteristico ed essendo a base di frutta, zucchero e aceto ha una spiccata nota agrodolce che di certo vi piacerà. Prepararla non è difficile, richiede un minimo di manualità ma il risultato vale assolutamente la pena.

Il chutney è stato importato dall'India qualche secolo fa, infatti in lingua originale significa proprio "molto speziato", col tempo poi è entrato nel gergo inglese associandolo al verbo "crush" inteso come schiacciare poiché originariamente veniva fatto

pestando i vari ingredienti. In Italia non è molto conosciuto, ma sta prendendo piede la moda di accompagnare i formaggi, i salumi e i vari stuzzichini e appetizer con marmellate e composte varie.

Esistono numerose varianti di chutney e se vi piace sperimentare vi invitiamo a provarla abbinata ad esempio alla [pancetta di maiale](#): accoppiamento favoloso!

INGREDIENTI

ALBICOCCHE 1 kg

ZUCCHERO 300 gr

CIPOLLE 1

UVETTA SULTANINA 150 gr

ZENZERO grattugiato - 1 cucchiaino da tè

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere

SEMI DI CORIANDOLO 1 cucchiaino da tè

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il chutney di albicocche per prima cosa assicuratevi che le albicocche siano ben mature.

Fatto ciò lavatele, asciugatele, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo centrale.

- 2 In un tegame, possibilmente di rame leggero, mettete le albicocche con le cipolle affettate, aggiungete quindi l'aglio e l'uva sultanina.

- 3 Coprite questi ingredienti con lo zucchero e l'aceto. Aggiungete i semi di cumino, lo zenzero fresco tritato e il sale.

- 4 A questo punto accendete il fuoco e date una bella mescolata. Cuocete, rigirando di tanto in tanto, finché tutti gli ingredienti non diventino una salsa morbida ma allo stesso tempo rustica, con ancora dei pezzi di albicocca non completamente sfatti.
- 5 Fatto ciò spegnete il fuoco e riempite i barattoli di vetro con chiusura ermetica.

CONSIGLIO