

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Chutney di barbabietole rosse

di: *Cookaround*

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



La **chutney di barbabietole rosse** è perfetta per chi vuole accompagnare i formaggi o i salumi con una salsa stuzzicante. La ricetta vedrete, è di sicura riuscita ed è anche un ottimo modo di consumare le albicocche quando ce ne sono in abbondanza.

Fatene di tanta di chutney di barbabietole rosse perché finisce subito e se messa in barattoli sterilizzati si mantiene a lungo!

INGREDIENTI

BARBABIETOLE fresche pulite e sbucciate -
1 kg
CIPOLLA DORATA 500 gr
ACETO DI VINO BIANCO 500 gr
ZUCCHERO 500 gr
PIMENTO 1 cucchiaio da tavola
CORIANDOLO 1 cucchiaio da tavola
SEMI DI SENAPE gialla o marrone - 1
cucchiaio da tavola
PEPE macinato -
SALE 1 cucchiaio da tè

PREPARAZIONE

1 Preparare il chutney di barbabietole rosse è molto semplice. Per prima cosa ricoprite con

della pellicola trasparente il piano da lavoro e, munitevi di guanti.

Prendete le barbabietole rosse fresche e, con l'aiuto di un pela-patate, sbucciatele e, pulitele bene.



2 Una volta che avrete pelato tutte le barbabietole, tagliatele a cubettoni e, trasferitele all'interno di una casseruola dai bordi alti.





3 Affettate a pezzettoni anche la cipolla e, unitela nella casseruola con le barbabietole.





4 Aggiungete nella casseruola lo zucchero e, l'aceto di vino bianco.



5 Aromatizzate il tutto con il pimento, i semi di senape, il coriandolo e, una generosa macinata di pepe.



6 Insaporite con un pizzico di sale, accendete il fuoco, coprite e, a fuoco basso lasciate

cuocere per 2 ore circa, fino a quando le barbabietole saranno cotte.



- 7 Trascorso il tempo necessario per la cottura, lasciate raffreddare leggermente e, trasferite il chutney di barbabietole rosse, all'interno dei vasi di vetro sterilizzati. Sigillate bene, capovolgete i barattoli in maniera tale da formare il sottovuoto, aspettate all'incirca un mese prima di servire.



