

MARMELLATE E CONSERVE

Chutney di zucca e clementine

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **chutney di zucca e clementine** altro non è che una salsa, si tratta di un accompagnamento esotico, in questo caso preparato con zucca e clementine per accentuarne il sapore solitamente dolce. Scopri le nostre [ricette con la zucca](#).

I chutney ed in particolare questo di zucca e clementine sono perfetti con la carne oppure per accompagnare il vassoio dei formaggi.

Sappiamo bene che l'accostamento può destare qualche dubbio, ma dopo il primo assaggio non ne potrete fare più a meno, fidatevi di no.

Non vi preoccupate, non c'è nulla di difficile, tutt'altro! Provate questa ricetta, vi sorprenderà!

La chutney di zucca e clementine è perfetta anche

nei panini con gli hamburger, darà un tocco in più alla vostra preparazione.

Ma la zucca è talmente tanto versatile che si presta benissimo ad essere utilizzata per diverse preparazioni come dolci, creme e salati. Ed è per questo motivo che vogliamo proporvi altre gustose ricette con la zucca, tutte da provare:

[pasta con crema di zucca](#)

[risotto alla zucca](#)

[ravioli di zucca e stracchino](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 1 kg

CLEMENTINE 750 gr

CIPOLLE piccole - 2

ZENZERO fresco -

SENAPE IN GRANI 2 cucchiaini da tè

ACETO DI MELE 750 gr

ZUCCHERO 1 kg

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il chutney di zucca e clementine, per prima cosa pulite bene la zucca. Eliminate la buccia, tutti i semi e filamenti interni, dopodichè tagliatela a pezzi e trasferitela all'interno di una capiente casseruola.





2 Lavate bene le clementine e tagliatele a fette regolari, senza eliminare la buccia; poi unitele nella casseruola assieme alla zucca.





3 Tritate le cipolle in maniera abbastanza grossolana e aggiungete il trito nella casseruola.





4 Aromatizzate il tutto con un pezzo di zenzero fresco tagliato a pezzettini.



5 Aggiungete agli ingredienti un cucchiaino di senape in grani e insaporite il tutto con un cucchiaino di sale. Versate nella casseruola, anche l'aceto di mele.



6 A questo punto accendete il fuoco, mescolate bene, coprite e lasciate cuocere il chutney di zucca e clementine a fuoco medio basso per circa 35-40 minuti.



7 Trascorso il tempo indicato, aggiungete al composto lo zucchero. Coprite nuovamente e proseguite la cottura per altri 10 minuti.





8 Al termine della cottura, conservate il chutney di zucca e clementine all'interno dei vasetti di vetro sterilizzati. Utilizzatelo per accompagnare piatti a base di carne o pesce.



