

SALSE E SUGHI

Chutney di frutta mista

LUOGO: Asia / India

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



INGREDIENTI

- 200 g di prugne da cuocere
- 200 g di mele da cuocere
- 200 g di pere o albicocche
- 12 spicchi d'aglio
- 7 g di radice fresca di zenzero
- 2 cucchiaini di garam-masala
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiai di uva pasa
- 1 e ½ cucchiaino di chili in polvere
- ½ tazza di zucchero scuro
- ¼ di litro d'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzetti le prugne snocciolate, le pere e le mele, pelate e private del torsolo. Tritate l'aglio e lo zenzero.

Riunite tutti gli ingredienti in una larga casseruola, portate a bollore, continuate la cottura a calore medio per 35 minuti circa, mescolando spesso e schiacciando leggermente la frutta con un cucchiaio di legno.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare completamente prima di mettere in vasi.

Servite freddo.