

SALSE E SUGHI

Chutney di frutta speziata

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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



INGREDIENTI

- ACETO DI CEDRO 2 tazze
- CIPOLLE media tritata finemente - 1
- ACQUA ½ tazze
- ZENZERO MACINATO 1 cucchiaino da tavola
- SCORZA DI ARANCIA grattugiata - 2 cucchiaini da tè
- SALE 1,5 cucchiaini da tè
- CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè
- SPICCHIO DI AGLIO sminuzzato - 1
- PEPE ROSSO ESSICCATO 1 pizzico
- ZUCCHERO 3 tazze
- PERE Bartlett snocciate piccole - 2
- MELE GRANNY SMITH grande snocciata - 1
- MIRTILLI 2 tazze
- UVA PASSA ½ tazze

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate i primi 9 ingredienti in una casseruola di media grandezza a fondo spesso sul fuoco medio-alto. Portate ad ebollizione, mescolando frequentemente. Riducete, ora, il fuoco al minimo e cuocete per 15 minuti, mescolando occasionalmente.
Aggiungete lo zucchero, le pere, la mela, i mirtilli e l'uva passa e mescolate fino a che tutto lo zucchero si sia sciolto.
Cuocete fino a che la frutta sia morbida e il liquido si addensi leggermente (circa 1 ora), mescolate occasionalmente.
Fate raffreddare a temperatura ambiente (il chutney si addenserà maggiormente raffreddandosi). Coprite e mettete in frigorifero.
Portate il chutney a temperatura ambiente prima di servirlo.