

SALSE E SUGHI

# Chutney di pomodori

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / India*

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



## INGREDIENTI

30 g di peperoncini verdi secchi

1 pezzetto di zenzero verde

2 spicchi d'aglio

½ tazza d'aceto.

## PREPARAZIONE

- 1** Tritate insieme peperoncini, zenzero e aglio; unite parte dell'aceto e mescolate bene. Tuffate i pomodori per 1 minuto scarso in acqua bollente; spellateli. Affettateli, metteteli in una casseruola, bagnate con l'aceto rimanente e cuocete finché i pomodori sono morbidi.  
Unite gli ingredienti tritati, lo zucchero e il sale e bollite piano fino a raggiungere la giusta consistenza. Lasciate raffreddare, metteteli in un vaso e chiudetelo.  
Servite freddo.