

SALSE E SUGHI

Chutney di pomodori

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.