

MARMELLATE E CONSERVE

Porri all' indiana

di: *silvestra*

LUOGO: *Asia / India*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 kg di porri
1 mela
1 manciata di uvetta
1 foglia di alloro
2 dl vino bianco
mezzo cucchiaino di curry
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Mondare i porri, tagliateli a pezzi di 4 cm.

Sbucciare ed affettare la mela.

Mettete in una padella che possa andare in forno i porri, la mela, l'uvetta.



3 La foglia di alloro, il vino, il curry, l'olio, sale e pepe.



4 Mettete sul fuoco e fate bollire il vino.



5 Trasferite la padella nel forno già caldo a 180°C per 15 minuti.

Trasferite nei barattoli sterilizzati i porri.



6 Passate nel passaverdura il fondo di cottura.



7 Trasferita in una casseruola e fate bollire per 3-4 minuti.



8 Versare nei barattoli sopra i porri.



9 La salsa non deve toccare il coperchio.



10 Chiudete e mettete a sterilizzare per 20 minuti in acqua bollente.

Fate raffreddare i barattoli capovolti.

Conservare in luogo fresco.

NOTE