

Ricetta



Chutney di cicorino e mele

Chutney di cicorino e mele: deliciosamente amarognolo, perfetto con il formaggio o sul pane.

50 min

Tempo di preparazione



50 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ:

- 80 g zucchero gelificante
- 130 g mele, p. es. braeburn, a piccoli cubetti
- 250 g cicorino rosso tagliato sottile **Di stagione**
- 1 cipolla rossa tagliata sottile **Di stagione**
- 1 C zenzero grattugiato
- 1 arancia bio, buccia grattugiata
- 1/2 stecca di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 1.5 C semi di senape
- 1 dl aceto di vino rosso

ALTRI STRUMENTI:

Due vasetti con coperchio ben saldo della capienza di circa 2,5 dl

Ecco come si prepara

1 di 2

PER INIZIARE

Pulire accuratamente i vasetti e i coperchi e immergerli in acqua bollente per ca. 10 minuti. Lasciar asciugare vasetti e coperchi su un panno pulito senza toccarli inutilmente.

2 di 2

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in una padella, portare a ebollizione, lasciar sobbollire coperto per 10 minuti. Togliere il coperchio e lasciar cuocere per altri 30 minuti mescolando di tanto in tanto. Versare il chutney bollente nei vasetti fino quasi al bordo del vetro, chiudere immediatamente e lasciar raffreddare completamente.

