

SALSE E CONDIMENTI

Mango chutney

Origine: India

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Manghi verdi	6
Sale	2 cucchiaini
Peperoncino in polvere	2 cucchiaini
Aceto di vino bianco	30 cl
Zucchero	400 g
Mandorle e uvetta sultanina tritate grossolanamente	100 g

Preparazione

- 1 Sbucciate i manghi, grattate in una ciotola la loro polpa, spolverizzate con i 2 cucchiaini di sale e fate riposare per 30 minuti.
- 2 Mescolate il peperoncino in polvere con un po' di aceto in modo da ottenere una pasta e tenete da parte.
- 3 In una pentola, a fuoco dolce, dissolvete lo zucchero nell'aceto rimasto e aggiungete la polpa di mango a cui avrete tolto tutto il succo, schiacciando con il dietro di un cucchiaino.
- 4 Fate cuocere per 5 minuti circa, aggiungete la pasta al peperoncino e dopo aver bene mescolato, continuate la cottura per circa 12 minuti.
- 5 Aggiustate il sale, aggiungete le mandorle e l'uvetta sultanina e dopo aver dato un'ultima mescolata, fate raffreddare. Il mango chutney si conserva in frigo in barattoli di vetro per alcune settimane.