

DOLCI E DESSERT

Pears chutney

Origine: Sudafrica

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pere	750 g
Cipolle bionde	350 g
Albicocche essiccate, reidratate in aceto di vino bianco	220 g
Peperoncini rossi piccanti	2
Uvetta sultanina	2 cucchiaini
Noci di pecan	1 manciata
Zucchero	220 g
Sale	1/2 cucchiaino
Zenzero fresco tritato	1 cucchiaio
Semi di coriandolo tritato	1/2 cucchiaino
Semi di senape	1/2 cucchiaino
Aceto di vino bianco	40 cl

Preparazione

- 1 Sbucciate le pere, scartate i torsoli e tagliatele a dadini, sbucciate le cipolle e tritatele finemente.
- 2 Versate la polpa delle pere , le albicocche sgocciolate dall'aceto, il trito di cipolle in un tegame di coccio e mettete a cuocere, molto lentamente, per circa 30 minuti, fino a quando gli ingredienti si saranno ammorbiditi, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- 3 Aggiungete quindi l'uva passa, le noci di pecan, lo zucchero, il sale, le spezie e gli aromi, l'aceto. Alzate la fiamma e proseguite la cottura mescolando, finché lo zucchero sarà completamente sciolto.
- 4 Abbassate la fiamma quindi e proseguite la cottura per un ora e 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché il composto si riduce addensandosi.

- 5 Servite come appetizer con gallette di papad, o come salsa per spiedini di agnello.