

Mango Chutney

Sbucciate i manghi, grattate in una ciotola la loro polpa, spolverizzate con i 2 cucchiaini di sale e fate riposare per 30 minuti. Mescolate il peperoncino in polvere con un po' di aceto in modo da ottenere una pasta e tenete da parte. 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 cucchiaio. Fate cuocere per 5 minuti circa, aggiungete la pasta al peperoncino e dopo aver bene mescolato, continuate la cottura per circa 12 minuti. 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.

Ingredienti

6 Manghi Verdi
2 Cucchiaini Sale
2 Cucchiaini Peperoncino In Polvere
30 Cl Aceto Di Vino Bianco
400 G Zucchero
100 G Mandorle E Uvetta Sultanina Tritate Grossolanamente

Note

Luogo: India.