



CHUTNEY DI MELANZANE E PESCHE BIANCHE

Ingredienti

2 pesche bianche
1 cipolla rossa
1 grossa melanzana
1 busta di pectina oppure una mela renetta
2 cm di radice di zenzero
1 cucchiaino di uvetta
200 gr di zucchero di canna
1 dl di aceto di mele succo di
½ limone
½ stecca di cannella
sale e pepe in grani

Procedimento

Lavare e tagliare le pesche a cubetti non troppo piccoli, pulire ed affettare sottile la cipolla.

Lavare ed asciugare la melanzana e tagliarla a piccoli pezzi.

Porre tutti gli ingredienti, eccetto lo zucchero, in un tegame ed amalgamarli a freddo con la pectina (o con la mela renetta).

Portare ad ebollizione e far bollire per pochi minuti, quindi aggiungere lo zucchero di canna.

Riportare ad ebollizione e cuocere il tutto per 3 minuti, mescolando spesso e schiumando.

Al termine versare il chutney ancora bollente nei vasi sterilizzati.