



CHUTNEY DI POMODORO VERDE

Ingredienti

Per 2 vasetti:

500 gr di pomodori verdi

250 gr di cipolle rosse

1 spicchio di aglio (facoltativo)

130 gr di zucchero di canna

1 pezzetto di radice di zenzero grattugiato

70 ml di aceto di vino

1 pizzico di paprika

½ cucchiaino di uvetta

Procedimento

Lavare i pomodori, sbucciare e tritare finemente le cipolle, tritare finemente l'aglio.

Porre in una casseruola d'acciaio dal fondo spesso l'aceto e lo zucchero, portare a ebollizione, versare nello sciroppo i pomodori, le cipolle, lo zenzero, l'uvetta e la paprika.

Portare a ebollizione schiumando spesso, cuocere fino a consistenza desiderata.

Invasare il chutney in barattoli sanificati, chiudere e capovolgere

immediatamente.

¶ Far raffreddare prima di riporre in dispensa.