

# C Chutney

## all'albicocca

500gr di mele golden  
25 gr di cipolle rosse  
250 gr di ananas a cubetti  
425 gr di zucchero semolato  
50 gr di miele di fiori d'arancio  
150 gr di albicocche secche morbide  
150 gr di prugne secche morbide  
5 gr di anice stellato  
13 gr di zenzero in polvere  
6 gr di sale  
300 gr di aceto di vino bianco

1. Inizia pelando e tagliando a cubetti le mele golden, quindi taglia finemente le cipolle rosse. Metti le cipolle in una pentola a fuoco medio-alto e fai appassire leggermente aggiungi l'ananas a cubetti e la mela golden a cubetti. Aggiungi anche le albicocche secche morbide e le prugne secche morbide, che daranno alla salsa un sapore fruttato.
- 2.
3. Aggiungi quindi lo zucchero semolato, il miele di fiori d'arancio, mescola bene gli ingredienti e aggiungi l'aceto di vino bianco. Continua a mescolare e lascia rapprendere lentamente a fuoco lento per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto. La salsa dovrebbe diventare densa e morbida.
4. Quando lo chutney avrà una consistenza trattenuta si aggiungerà l'anice stellato, lo zenzero in polvere e il sale.
- 5.
6. Trasferisci lo chutney in barattoli di vetro sterilizzati e lascia raffreddare a temperatura ambiente prima di servire. Conserva i barattoli in frigorifero e consuma entro due settimane.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

