



Chutney di Pomodorini

Chutney di Pomodori

Il Chutney è una salsa agrodolce originaria dell' India, può contenere una grande varietà di frutta, verdura e spezie, gli ingredienti vengono mescolati insieme e poi cotti lentamente.

Oggi prepareremo il Chutney di pomodorini, molto gustoso e semplice da realizzare.

-Ingredienti

20 pomodorini

3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di zucchero di cocco (o zucchero di canna integrale)

un pizzico di sale

pepe nero

-Procedimento:

Preriscaldare il forno a 180 gradi

Tagliare i pomodorini in 4 parti e condirli in un recipiente con tutti gli ingredienti: olio, sale, pepe e zucchero.

Disporre i pomodorini su una teglia con carta forno e arrostarli in forno per circa un ora girandoli ogni tanto.

I pomodorini saranno pronti quando avranno una dimensione più piccola evitando di carbonizzarli.

Lasciarli raffreddare e metterli in un contenitore ermetico così da poter utilizzare il nostro chutney nell' arco di

dieci giorni.

Spero la ricetta vi sia piaciuta, alla prossima da Londra ☐