

CHUTNEY DI ALBICOCCHHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di albicocche mature snocciolate
- 1 cipolla
- 3 spicchi di aglio
- 300 g di zucchero
- 150 g di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio di radice di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di semi di coriandolo pestati
- 1 bicchiere di aceto di vino

Mettere in una pentola capace 1 kg.

di albicocche mature snocciolate, 1 cipolla affettata e 3 spicchi d'aglio tritati, 300 g.

di zucchero, 150 g.

di uvetta sultanina, 1 cucchiaio di radice di zenzero grattugiato, 1 cucchiaio di sale, 1 cucchiaio di semi di coriandolo pestati e 1 bicchiere di aceto di vino.

Cuocere a fiamma vivace finché le albicocche sono morbide.

Scolare il tutto, far restringere il liquido rimasto e versarlo sul chutney.

Ottimo con la lingua o il prosciutto al forno.