

CHUTNEY DI POMODORI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pomodori verdi
- 300 g di zucchero scuro di canna
- 250 g di aceto di vino bianco
- 200 g di uvetta sultanina
- 2 spicchi di aglio
- 40 g di radice di zenzero fresca
- 1 peperoncino piccante
- 1 cucchiaio di senape in polvere
- 1 cucchiaino di sale

Lavate i pomodori, divideteli in due, privateli dei semi e tagliuzzateli lasciandoli cadere in una casseruola di acciaio a fondo pesante.

Unitevi lo zucchero, l'aceto, l'uvetta lavata e asciugata, l'aglio tritato, la radice di zenzero, pelata e grattugiata, il peperoncino, la senape e il sale.

Mettete la casseruola sul fuoco, fate alzare l'ebollizione, quindi abbassate un po' la fiamma e proseguite la cottura, senza coperchio, per un paio d'ore, fino a quando il composto sarà diventato denso e consistente come una marmellata. Versate il chutney, ancora bollente, in vasetti di vetro [sterilizzati in acqua in ebollizione e ben scaldati in forno] chiudeteli subito e conservateli in ambiente fresco.

Questa salsa, di origine indiana, appartiene ormai alla cucina tradizionale anglosassone dove viene usata come classico accompagnamento ad arrosti di carni grasse: oca, anatra e maiale.

Può essere servita anche con carni fredde come il pollo lessato, il prosciutto cotto, ecc.