

CHUTNEY DI MELE E ANANAS

Ricetta di *Alessia Massari*

INGREDIENTI (per 2 vasetti da 150 ml cad.)

1 mela grossa
1 cipolla dorata
Qualche fetta di ananas (anche in scatola)
60 g Zucchero di canna
50 ml Aceto di mele
1 cucchiaino Zenzero grattugiato
1 cucchiaino Curcuma
1 pizzico Peperoncino
1/2 cucchiaino Sale



PREPARAZIONE

Pelate e tagliate la mela a fettine sottili. Mondate la cipolla ed affettatela. Riducete a pezzettini le fette di ananas.

Mettete il tutto in una pentola dal fondo spesso, unendo gli altri ingredienti (più un paio di cucchiai di succo dell'ananas) e portate a bollore. Abbassate la fiamma e cuocete finché il tutto risulti della consistenza di una marmellata, ma con la frutta non completamente sfatta.

Togliete dal fuoco e versate nei vasetti sterilizzati. Chiudere bene e bollite i vasetti per circa 20 minuti. Lasciateli infine raffreddare nell'acqua di bollitura.