

Chutney di mango

Ingredienti

- Gr. 500 manghi non troppo maturi
- Gr. 500 melassa o miele
- 3 dl aceto bianco
- 2 spicchi d'aglio
- Gr. 150 zenzero circa
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino abbondante di curry
- 1 peperoncino piccante piccolo
- Gr. 50 scarsi di sale
- 12 dl di acqua bollente

Preparazione

- Pelare il mango e tagliarlo a pezzi
- Porre il mango in una terrina, spruzzarle di sale e versare l'acqua bollente
- Coprire e lasciare a bagno per tutta la notte
- Il giorno dopo pelare zenzero ed aglio, tritarli finemente e mescolare con le altre spezie
- In una pentola versare il preparato ed aggiungere il mango con tutta l'acqua , portare a bollore ed aggiungere miele ed aceto.

- Cuocere continuando a mescolare sino a quando la salsa si raddensi, pur con pezzi di mango ancora interi.
- Versare in un vaso di vetro ermeticamente sigillato e riporre in frigorifero