

## Chutney di cipolle e arance

2 arance  
1 cipolla bianca piccola  
1 pezzetto di zenzero fresco  
peperoncino  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
un pizzico di sale  
un cucchiaino di cannella, semi di cardamomo e semi di coriandolo tritati

Togliere la scorza alle arance col rigalimoni, pelarle al vivo e tagliarle a pezzetti, tagliare a pezzetti anche le cipolle pelate e mettere sul fuoco con lo zenzero tritato, il peperoncino, il sale. Quando sono quasi cotte aggiungere cannella, cardamomo e coriandolo in semi.

