

## Chutney di mele

mezzo chilo di mele renette  
mezzo peperoncino verde piccante fresco  
1 cucchiaio di ghee (burro chiarificato)  
1 cucchiaino 5 spezie pestate (coriandolo, cannella, chiodi di garofano, cardamomo, pepe)  
1 pizzico di sale  
mezzo cucchiaino di curcuma  
1 cucchiaino di cumino pestato  
1 cucchiaio e mezzo di zucchero di canna  
1 cucchiaio di succo di limone (o di zenzero)

Tagliare a fettine le mele, e il peperoncino lasciando i semi piccanti.  
Scaldare il ghee e aggiungere le 5 spezie, il peperoncino, la curcuma e il cumino, salare.  
Aggiungere le mele, far insaporire alcuni minuti, aggiungere mezzo decilitro di acqua e cuocere a fuoco basso 5 minuti.  
Unire lo zucchero, il succo di limone o zenzero, far addensare.

