

## Chutney di pomodori

Le chutney sono servite in India ad ogni pasto e sono salse agrodolci speziate a base di frutta o verdura.

4 pomodori piccoli  
un pezzetto di zenzero fresco  
2 cucchiaini di uvetta  
5 cucchiaini di zucchero di canna  
mezzo cucchiaino di curcuma macinata  
1 cucchiaino di semi di finocchio  
1 cucchiaino di semi di cumino  
sale  
il succo di un limone

Lavare i pomodori e tagliarli a tocchetti, io li ho anche pelati, grattugiare lo zenzero, sciacquare l'uvetta lasciata a mollo nell'acqua e mettere queste tre cose in padella con lo zucchero. Cuocere a fuoco basso 10 minuti. Aggiungere curcuma e sale, finocchio e cumino macinati o pestati, cuocere altri 5 minuti e unire il succo di limone filtrato. Spegnerne e lasciare raffreddare.

