

Confettura di tamarindo

Non è una gran ricetta, ma l'altra settimana ho visto per la prima volta in vita mia il tamarindo al supermercato e mi ha incuriosito, non avevo proprio idea di come fosse dentro e che consistenza avesse. E' buonissimo anche mangiato così com'è.

Ho fatto una semplicissima confettura con la polpa di 500 gr. di tamarindo intero, 150 gr. di zucchero di canna chiaro, 1 bicchiere circa di acqua, cotta una mezz'oretta a fuoco basso. Viene un vasetto scarso da mangiare subito.

