

CHUTNEY DI PESCHE

3 pesche noci
4 prugne rosse molto mature
2 cucchiaini di succo concentrato di mela
1 cucchiaino di aceto di mele
un pezzetto di zenzero fresco
peperoncino (il mio congelato da me perchè l'anno scorso avevo la piantina)
pepe, anice, cumino, curry
1 pizzico di sale

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho tagliato le pesche a pezzi lasciando la buccia, alle prugne invece l'ho tolta perchè non mi piace, è troppo acida, ma son gusti personali e si può fare solo con le pesche. Ho tritato lo zenzero (se non si vogliono i pezzettini si può grattare e spremere), aggiunto tutti gli altri ingredienti e cotto per un'oretta, ma se la preferite meno liquida potete cuocere un po' di più o aggiungere un po' di agar agar facendola bollire ancora qualche minuto.

Si conserva in frigorifero e per conservarla di più si può sterilizzare come la marmellata. Con queste dosi comunque ne viene solo un vasetto e in frigo si mantiene parecchi giorni.

