

Chutney di mele

mezzo chilo di mele renette
mezzo peperoncino verde piccante fresco
1 cucchiaio di ghee (burro chiarificato)
1 cucchialino 5 spezie pestate (coriandolo, cannella, chiodi di garofano, cardamomo, pepe)
1 pizzico di sale
mezzo cucchialino di curcuma
1 cucchialino 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.

