



BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Carmen serve: Chutney di mele.

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (10 piccoli bicchieri)

350 g di mele Granny Smith

150 g di pesche / albicocche (fresche o surgelate)

100 g di zucchero bianco

100 g di zucchero di canna

Zenzero a piacere

Chili a piacere

Preparazione

Stufare le mele, le albicocche, il peperoncino e lo zenzero fino a renderli morbidi. Quindi aggiungere lo zucchero. Lasciare sobbollire per altri cinque minuti. Infine versare il composto caldo nei bicchierini e sigillare subito. Servire con un sorriso.

Il consiglio di Carmen:

Il chutney di mele è particolarmente delizioso con il formaggio o come sono solita servirlo ai miei ospiti: spalmato su panini al farro fatti in casa con formaggio, speck e ravanelli. Buon appetito!