CHUTNEY DE MANGA



INGREDIENTES

2 xícaras de manga picada
1 xícara de maçã picada
1/2 xícara de cebola picada
1 dente de alho pequeno
½ xícara de pimentão vermelho picado
1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
¼ de xícara de uvas-passa brancas
¼ de xícara de açúcar mascavo
1 colher de chá de sal
1 canela em rama
¼ de xícara de vinagre de maçã
¼ de xícara de água

MODO DE PREPARO

Levar para cozinhar todos os ingredientes em fogo médio.
Quando ferver, abaixar o fogo, tampar e deixar cozinhar por aproximadamente 40 minutos, mexendo de vez em quando. Se começar a grudar no fundo da panela, regar com um pouco mais de água e misturar. O chutney ainda deve ficar com um pouco de caldo, pois irá endurecer quando esfriar.
Servir acompanhado de Rice cracker sour cream and onion Kalassi.