

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
- 1/2 xícara de pimentão vermelho picado
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1/4 de xícara de uvas-passa brancas
- 1/4 de xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de sal
- 1 canela em rama
- 1/4 de xícara de vinagre de maçã
- 1/4 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.