CHUTNEY DI MELE E PERE

Ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli

Ingredienti per 4 persone

3 kg di mele, mondate e tagliate a pezzetti
1 kg di pere, mondate e tagliate a pezzetti
2 cucchiai di Fairtrade Curcuma macinata Bio e Fairtrade Zenzero macinato Bio Cannamela
pepe
¼ di vino bianco
2 kg di zucchero
un limone
un cuore di sedano tritato
3 gherigli di noce

Procedimento

Mettere in una pentola le mele, le pere, il curry, il succo e la scorza del limone, il vino, il sedano e le noci. Porre sul fuoco e far bollire, mescolando e schiumando abbondantemente. Lasciar bollire per circa ¼ d’ora, quindi aggiungere lo zucchero e farla bollire nuovamente, sempre mescolando e schiumando, finché la marmellata raggiunge la densità solita. Togliere dal fuoco e invasare ancora calda. Chiudere i vasi ermeticamente e conservare al fresco e al buio.