

Chutney di zucca

INGREDIENTI

400 g zucca pulita e tagliata a dadini
1 Scalogno
1 Peperoncino piccolo
1 Stecca cannella
La scorza di 1 limone
3 bacelli di cardamomo
120 gr.zucchero
½ dl.aceto bianco
½ dl.olio extra vergine di oliva

Procedimento

Tritare lo scalogno e rosolarlo con l'olio, unire la zucca e bagnare con l' aceto, aggiungere lo zucchero, il peperoncino, la cannella, il cardamomo e la scorza di limone. Coprire e cuocere fino a che la zucca non si disfa completamente.
Passate i pezzi di zucca al setaccio oppure con l'aiuto di un cucchiaio di legno schiacciarla bene nella pentola fino ad ottenere un composto cremoso.