

Chutney di pomodori e fragole senza glutine

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Aceto di mele: 2 cucchiari
- Cipollotto: 1
- Fragole: 400 g
- Grani di senape: 1 manciata
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Peperoncini verdi piccanti: 2
- Sale: q.b.
- Tomini di formaggio di capra: 1
- Zucchero di canna integrale: 2 cucchiari



Preparazione

Lava sotto l'acqua corrente fresca le fragole, toglilo loro il picciolo e tagliale a cubetti. Sciacqua il cipollotto, mondandolo all'occorrenza dalle foglie esterne più dure e taglialo a rondelle, tenendo da parte qualche ricciolo che utilizzeremo dopo, a crudo. In un padellino, tosta la senape in grani facendo attenzione a non bruciarli.

In una pentola, metti a riscaldare un filo d'olio, aggiungi la senape tostata e il cipollotto e lascia rosolare per qualche minuto.

Apri la **passata classica Pomì** e versala nella pentola, insieme alle fragole. Lascia cuocere a fuoco medio fin quando la salsa non inizierà a sobbollire.

A questo punto, aggiungi gli ingredienti che serviranno a dare alla salsa il suo inconfondibile sapore agrodolce: zucchero di canna e aceto di mele.

Taglia quindi a rondelle uno dei due peperoncini e tuffalo nel chutney in cottura, aggiungendo un pizzico di sale, secondo il tuo gusto.

Lascia cuocere il tutto a fuoco dolce, senza coperchio, fino a quando il volume della salsa non si sarà dimezzato (ci vorranno circa 15 - 20 minuti).

Versa il chutney in una coppetta e lascialo raffreddare a temperatura ambiente.

Prima di servirlo, spolvera la superficie con i riccioli di cipollotto e le rondelle di peperoncino verde che avevi lasciato da parte.

Usalo in accompagnamento ai tuoi tomini di caprino, lasciandolo gocciolare in cima.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 g

