



CUCINA CON NOI!

Chutney di peperoni, pere e prugne secche

INGREDIENTI

400 g di Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel

100 g di prugne secche

1 pera cotogna

4 cucchiaini di zucchero di canna

una lattina di latte di cocco

olio evo

pepe abbondante




Oltre 60


4


Avanzata


Antipasti

Preparazione

- 1** Cuocere in forno ventilato a 180 °C i peperoni e una volta cotti tagliarli a listarelle abbastanza spesse. Tagliare allo stesso modo le pere e le prugne secche.
- 2** Scaldare in padella un filo d'olio e soffriggere tutti gli ingredienti insieme. Una volta cotti aggiungere abbondante pepe nero e lo zucchero di canna, una volta sciolto aggiungere il latte di cocco e lasciare asciugare.
- 3** Quando il nostro chutney è pronto, possiamo usarlo come farcitura per un primo, per un crostino o come accompagnamento a un secondo piatto.

