

# cooking with momsinthecity

## CHUTNEY PICCANTE DI PESCHE

Pela le pesche e tagliale a pezzetti piccoli. Scalda l'olio in una padella a fuoco medio. Aggiungi la cipolla e cuoci per circa 5 minuti. Aggiungi l'aglio e i peperoncini tagliati a pezzettini molto piccoli e cuoci per un paio di minuti.

Aggiungi quindi l'aceto, lo zucchero e i mirtilli, aggiusta di sale e pepe. Alza la fiamma e porta a bollore e cuoci per altri 5 minuti.

Aggiungi le pesche e mescola di tanto in tanto fino a che non sono ammorbidite (circa 10 minuti).

Con uno schiaccia patata, schiaccia un po' delle pesche. Quando il chutney è arrivato alla consistenza desiderata è pronto.

Servi freddo con carne di pollo o maiale.

Se non consumi nei successivi giorni, puoi conservarlo nei vasi a tenuta ermetica seguendo il solito procedimento.

### Ingredienti:

*1kg di pesche gialle (peso al netto)*  
*1/ cipolla tagliata fine*  
*1 spicchio d'aglio tritato*  
*4 peperoncini tondi freschi*  
*1 bicchiere di aceto di vino bianco*  
*1 bicchiere di zucchero*  
*2 cucchiaini di mirtilli rossi disidratati*  
*Sale grosso*  
*pepe nero macinato fresco*  
*2 cucchiaini di pepe rosa*  
*2 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine*