



Chutney di mirtilli nero

Ingredienti :

| | | | | | |
|-------------------|--------|---------------------------|-------|-------------------|-------|
| MIRTILLI FRESCHI | 750 GR | MELE VERDI (CIRCA 350 GR) | 2 | SPICCHIO DI AGLIO | 1 |
| ACETO DI ALCOL | 50 ML | ZENZERO FRESCO | 30 GR | CREMA DI CASSIS | 70 GR |
| ZUCCHERO DI CANNA | 90 GR | | | | |

| Ingredienti | Quantità | Azione | Regolazione Cottura | Velocità | Tempo | Foro coperchio | Osservazioni |
|--|---|----------------------|--|--------------|--------|----------------|---|
| 1 Mirtilli 2 mele Zenzero Aglio Zucchero di canna | 750 gr 350 gr 30 gr 1 90 gr | Inserire nella vasca |  90°C | 150 giri/min | 6 min | Aperto | Sbucciare le mele verdi prima di metterle nella vasca |
| 2 Aceto Crema di cassis | 50 ml 70 gr | |  105°C | 100 giri/min | 30 min | Aperto | Assaggiare e aggiustare di sale e pepe. |



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire i mirtilli con il ribes o lamponi utilizzando la crema in liquore corrispondente, ad esempio per i lamponi il liquore di lamponi.

