



Chutney di fichi morbidi

Ingredienti :

MELA ROYAL GALA	1	UVETTA	75 GR
FICHI MORBIDI SECCHI	500 GR	ACETO DI LAMPONE	80 ML
VINO MOSCATO	150 ML	ZUCCHERO DI CANNA	100 GR
ZUCCHERO	65 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Fichi Mela Uvetta Zucchero Zucchero di canna	500 gr 1 75 gr 65 gr 100 gr	Inserire nella vasca	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Aperto	Sbucciare e tagliare in quattro la mela.
2	Aceto Vino moscato	80 ml 150 ml	Versare nella vasca	 140°C	intermittente IOIO	10 min	Aperto	Se necessario dare qualche impulso con il pulsante Turbo a 4500 giri/min Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire i fichi con altra frutta secca come i datteri, le albicocche, le prugne...