



Factsheet

Ricetta

Chutney di albicocche



Chutney di albicocche

Occorrente:

- 8 albicocche
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini d'acqua
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di miele
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di grani di senape

Preparazione

Tagliare le albicocche e la cipolla a pezzettini. Cuocere tutti gli ingredienti a fuoco lento in una padella per circa 10 minuti.

Versare il tutto in appositi vasetti, chiuderli subito e capovolgerli in modo da formare il sottovuoto.



Il nostro obiettivo

Insieme tuteliamo l'ambiente e forgiamo un futuro degno di essere vissuto per le prossime generazioni.

WWF Svizzera

Hohlstrasse 110
Casella postale
8010 Zurigo

Tel.: +41 (0) 44 297 21 21
Fax: +41 (0) 44 297 21 00
wwf.ch/contatto
www.wwf.ch
Donazioni: CP 80-470-3