

CHUTNEY DE DAMASCO

INGREDIENTES

150 g de damascos secos

1 xícara de chá de vinagre de vinho branco ou de maçã

3/4 de xícara de açúcar

1 colher de sobremesa de alho espremido

1 colher de sobremesa de gengibre ralado

1/2 maçã verde ralada (sem casca)

MODO DE PREPARO

Primeiro deixe o damasco hidratando em prosecco ou vinho branco seco por, aproximadamente, 30 minutos.

Misture o vinagre e o açúcar, numa panela e leve a ferver.

Após ferver, adicione os damascos escorridos e picados e o restante dos ingredientes.

Mexa em fogo médio ou baixo até engrossar.

Se sentir que secou muito e os damascos ainda estiverem durinhos, adicione um pouco do prosecco ou do vinho branco que hidratou os damascos.

Mexa até amolecer bem os damascos.

No final, acrescente, se quiser, pimenta-biquinho picadinha para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27971-chutney-de-damasco.html>