

## CHUTNEY DI POMODORO (CLONE OF BEERENBERG)



Categoria: Salse

Creato il 2020-07-12  
 Qualificata da Supercook AUS  
 Suggesto da Glen1810  
 Tempo di preparazione:  
 75:08 Minuti

Adatto per macchina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### ELENCO INGREDIENTI

<b>1 Chilo</b>	tomodori maturi
<b>250 grammi</b>	Mele verdi acide
<b>200 grammi</b>	cipolla di tropea
<b>300 grammi</b>	Zucchero grezzo
<b>200 grammi</b>	Aceto di sidro di mele
<b>1/2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	Pepe di Giamaica
<b>1/2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	Zenzero macinato
<b>1/2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	pepe di Caienna
<b>2</b>	Chiodi di garofano
<b>100g</b>	Uvetta sultanina
<b>2 cucchiaino/ cucchiaini</b>	sale

### PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).