

Chutney di pomodoro, prugne e peperoni

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aceto balsamico: 1 cucchiaino
- Cipolla: 1
- Pepe: qb
- Peperone giallo: 1
- Peperone verde: 1
- Prugne: 4
- Sale: qb
- Zucchero di canna: 1 cucchiaino

Preparazione

1. Tagliate la cipolla a julienne e soffriggete, intanto tagliate i peperoni della stesa forma della cipolla e uniteli in padella.
2. Una volta ammorbiditi gli ingredienti, aggiungete le prugne tagliate a dadi, un cucchiaino di zucchero di canna e un cucchiaino di aceto balsamico.
3. Versate il barattolo di **Passata Rustica Pomì** e fate cuocere 20 minuti.
4. Ultimata la cottura aggiustate di sale e pepe e il Chutney è pronto.

For this recipe we used:

Passata Rustica 400 gr

