

Chutney di duri di Vignola al Sangiovese

2

==== Aceto balsamico Tradizionale =====



CHEF
Alessia Morabito

Azienda Agricola

Bettino Amidei



INGREDIENTI

500gr di ciliegie

70gr di miele

1 cipolla di Tropea

200ml vino rosso sangiovese

50ml aceto di mele

1 cucchiaino aceto balsamico tradizionale non troppo vecchio

noce moscata

5gr di sale

pepe nero

PREPARAZIONE

Far sciogliere il miele nella miscela di vino sangiovese e aceto di mele, aggiungere la cipolla tagliata sottile, il sale e far bollire per 10 min, aggiungere le ciliegie denocciolate, cuocere a fuoco basso per circa 30 min, fino a quando raggiunge la consistenza di una marmellata ma senza che i frutti siano completamente disfatti. Aggiungere poco pepe e un pizzico di noce moscata. Aggiungere un cucchiaino di aceto balsamico non troppo invecchiato

Dopo aver preparato il chutney, versatelo ancora bollente nei vasetti sterilizzati e chiudete con i coperchi.

Rivestite una capace pentola con un canovaccio pulito e adagiatevi i vostri vasetti.

Coprite completamente i vasetti con acqua fredda e mettete sul fuoco

Pontate a ebollizione la pentola coperta e poi fate sobbollire per 20 minuti

Verificate che il sottovuoto si sia formato correttamente: se premendo sul tappo ☺☺☺ sentirete il "click clack" significa che il sottovuoto è stato fatto correttamente

Lasciate quindi raffreddare i vasetti direttamente nella pentola

Il giorno dopo asciugate i vasetti e conservateli in un luogo fresco e al buio.

Si conserva per circa un anno

