CHUTNEY DI CACHI

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 4 PERSONE

- 1 cipolla - 1 cucchiaio di olio di oliva - 2 grossi cachi ben maturi - 1 cucchiaio di aceto di Xeres* - 1 rametto di timo - 1 cucchiaio di miele - 1 foglia di alloro - 25 g di pinoli tostati

1. Lavare i cachi, togliere i peduncoli e tagliarli a pezzi grossi. Preparare una salsa di cachi con l?Extra Press.

2. Fate saltare la cipolla tritata in un po? di olio di oliva, aggiungere la salsa di cachi, il timo, l?alloro, l?aceto e il miele. Fate cuocere lentamente per 15 minuti.

3. Aggiungere i pinoli, che avrete precedentemente tostato a secco in una padella, alla fine della cottura. Servire con pollame oppure come accompagnamento per un dolce al cioccolato.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene tracce eventuali di sulfiti.