# Chutney di zucca

scritto da Mirko Achermann | 14 Dicembre 2021
**Per 8 vasetti da 250 ml**

**Ingredienti:**

- 1 kg di zucca Hokkaido, cotta sulla brace (oppure al forno)
- 2 cipolle rosse medio-grandi
- 3 spicchi d'aglio
- 1 c di senape in grani nera
- 100 gr di zenzero a dadini
- 500 gr di zucchero
- 2.5 dI di aceto di mele
- 1 c di sale
- 3 semi di cardamomo
- 1 c di fiocchi di chili affumicati
- 1 c di tandoori o di curry in polvere forte

**Preparazione:**

Cuocere la zucca sulla brace con la buccia fino ad ammorbidirla.

Sbucciarla e privarla dei semi.

Lasciare un po' la polpa al caldo (sulla griglia/in forno) per far evaporare il liquido.

Nel frattempo soffriggere le cipolle, l'aglio e lo zenzero.

Unire i grani di senape e lo zucchero e sfumare con l'aceto di vino.

Incorporare i semi di cardamomo, i fiocchi di chili e il curry in polvere e portare brevemente a bollore. Aggiungere la polpa di zucca e far sobbollire per ca. 30 min. a fuoco basso.

Togliere i semi di cardamomo e frullare il tutto con un mixer a immersione.

*Ideale con: selvaggina, arrosto al* forno, costolette d’agnello, steak.