

Receita de Chutney de maçã e cebola

O chutney é um **molho agridoce** que resulta da mistura de fruta com especiarias doces e picantes. É perfeito para conferir um toque diferente e inesperado aos seus pratos, sobretudo de carne. Aprenda com o TudoReceitas.com a preparar o clássico **chutney de maçã e cebola**, confira abaixo o passo a passo!

Ingredientes

- 1 Unidade de Maçã verde
- 1 Unidade de Cebola branca
- 3 Folhas de Hortelã
- 1 Pitada de Pimenta calabresa moída
- 1 Pitada de Gengibre em pó
- 1 Pitada de Pimenta do reino
- 1 Pitada de cardomomo em pó
- 1 Pitada de Canela em pó
- 1 Colher de sopa de Açúcar mascavo
- 1 Pitada de sal
- 50 Mililitros de Vinagre branco
- 1 Colher de sopa de óleo



Antes de fazer este molho picante, o primeiro passo é **preparar todos os ingredientes**.



Em uma panela com óleo, **refogue as cebolas** picadas em fogo baixo, por 5 minutos.

Em seguida adicione **a maçã** cortada em cubos, **o açúcar mascavo e o vinagre**. Misture tudo e cozinhe por mais alguns minutos, até o açúcar derreter.

O passo seguinte é adicionar as especiarias, misturar tudo, tampar e deixar **cozinhar em fogo baixo por 25 minutos**. No final acerte o sabor com sal e pimenta.

Depois do tempo indicado, seu **chutney de maçã e cebola** está pronto! Sirva com hortelã picada e como acompanhamento de, por exemplo, filé de peixe na frigideira. Bom apetite!