

## CHUTNEY DE MANGA

### Ingredientes:

- 02 quilos de manga
- 250 gramas de açúcar cristal
- 200 gramas de uva passas sem sementes
- 250 ml de vinagre (1 copo grande)
- 1 colher (sobremesa) de gengibre ralado
- 1 colher (chá) de sal
- ½ pimenta vermelha picada

### Técnica de Preparo

Descascar a manga e picar em pedaços

Juntar todos os ingredientes e levar ao fogo para apurar, deixando para colocar o vinagre por último.

Quando estiver uma massa homogênea está no ponto.

Despejar ainda fervendo nos vidros pré aquecidos, limpar a boca do vidro e tampar, rosqueando as tampas até o fim e inverter os vidros, deixando-os emborcados e apoiados sobre as tampas, por pelo menos 3 minutos para esterilizá-las internamente. Caso a temperatura do chutney esfrie para abaixo de 90° C, durante o envase, fazer após o envase, um reforço levando os vidros para ferver por 5 minutos em banho-maria, em panela forrada com grade ou panos, e água cobrindo bem os vidros.

Levar os vidros de chutney para resfriar em recipiente com água quente (60 a 70 graus), colocado inclinado na pia e deixar escorrer água fria dentro, mas não diretamente sobre os vidros, para evitar choque térmico e a quebra dos mesmos.

Retirar os vidros da água, para secarem mais rapidamente, quando a temperatura estiver suportável, ao serem colocados em contato direto com o pulso.

Depois de secos, rotular os vidros identificando o produto, ingredientes, a data de fabricação e de validade.

**Rendimento - 1.800 gramas = 6 vidros de 300 gramas)**