

# Chutney fácil de maçã

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Adriana Yonamine

**Tipo:** Receita

**Validade**

**Categoria:** Cremes e purês

**Congelado:** 90 dias

**Criação:** 01/11/2021

**Refrigerado:** 7 dias

**Última Atualização:** 01/11/2021

**Ambiente:** 1 dias

 **Rendimento:** 1,55 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 30 minutos

## Composição

## Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto	Etapas
maçã verde	-	1 Kg	1 Kg	1. Lavar, descascar, tirar as sementes e cortar a maçã em cubos 2. Colocar a maçã na panela e juntar os demais ingredientes e levar ao fogo alto. 3. Quando começar a ferver, deixar em fogo médio, mexendo de vez em quando, até evaporar metade do líquido e as maçãs ficarem macias. 4. Retirar a mistura do fogo. Servir o chutney como acompanhamento para carnes suínas e aves.
Suco Xandô mix	-	500 ml	500 ml	
Canela em pó	-	3 g	3 g	
pimenta dedo de moça	1(Unidade)	3 g	3 g	
Açúcar mascavo	2(Colher de sopa   15ml)	38 g	38 g	
Sal	-	10 g	10 g	

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_