

MARMELLATE E CONSERVE

Mostarda di frutta mista

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *16 GIORNI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 1
- 200 kg tra mele
- pere e fichi quasi acerbi
- 300g di polpa di zucca già pulita
- 550 g zucchero
- 1 litro di vino bianco secco
- 1 -2 cucchiaini di senape piccante in polvere.

Se amate preparare tutto da voi, soprattutto le conserve e gli alimenti sotto vetro, non dovete perdere la ricetta della mostarda di frutta mista.

Una grande ricetta questa tramandata di generazione in generazione che è perfetta da abbinare a tutti i tipi di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le mele e le pere, privatele dei torsoli e tagliare a pezzi, dividete la zucca a cubetti, lasciate i fichi interi se piccoli o tagliateli a metà.



- 2 Mettete tutta la frutta in una ciotola, spolverizzare con metà dello zucchero, coprite e lasciate riposare una giornata.



- 3 Fate sgocciolare la frutta e raccogliete lo sciroppo formato in una pentola.



4 Unite allo sciroppo un litro d'acqua e fate bollire per una decina di minuti.



5 Unite la frutta e fatela sbollentare finchè sarà ammorbidita.

Sgocciolare bene la frutta sopra un panno.



6 E stendetela sulla placca del forno.



7 Infornate a 60°C per 2 ore, la frutta si dovrà asciugare.



- 8 In una casseruola fate bollire un litro di vino con lo zucchero rimasto fino a ottenere uno sciroppo denso. Aggiungete uno o più cucchiaini di senape, dipende se si vuole una mostarda più o meno piccante.



- 9 Suddividete la frutta nei barattoli sterilizzati, versateci sopra lo sciroppo, lasciate intiepidire, chiudete e riponete al fresco e al buio.



10 Fate riposare la mostarda almeno 15 giorni.