MARMELLATE E CONSERVE

Mostarda di frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 120 MINUTI DI RIPOSO*



Immagina un tagliere di formaggi, un bollito fumante o un panino veloce che hai voglia di rendere speciale con un cucchiaino di **mostarda di frutta fatta in casa**, profumata di agrumi e con quella punta piccante che ti fa venire subito fame.

Questa versione è liscia, tipo **confettura**, con mele e pere cotte lentamente nel **vino bianco** e arricchite da scorze di arancia e cedro, prima addolcite e poi tritate finissime.

Il risultato è una mostarda morbida, lucida, con un profumo fresco grazie al **succo di limone** e una nota

decisa di **senape** che arriva dopo, quando l'avverti sul palato ma senza bruciare.

Il trucco per farla riuscire sempre? Pesa la **frutta pulita**, rispetta il rapporto con lo zucchero, fai restringere bene fino alla consistenza di una confettura e aggiungi l'essenza di senape solo a freddo: così rimane potente e aromatica.

INGREDIENTI

MELE peso netto, già sbucciate e senza torsolo - 500 gr

PERE peso netto, già sbucciate e senza torsolo - 500 gr

VINO BIANCO SECCO per la cottura della frutta - 250 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 500 gr

SCORZA DI ARANCIA non trattata - 1

BUCCIA DI CEDRO 1

SUCCO DI LIMONE 30 ml

ESSENZA DI SENAPE PER USO ALIMENTARE 1 ml

COME FARE LA MOSTARDA DI FRUTTA FATTA IN CASA PER 8 PERSONE

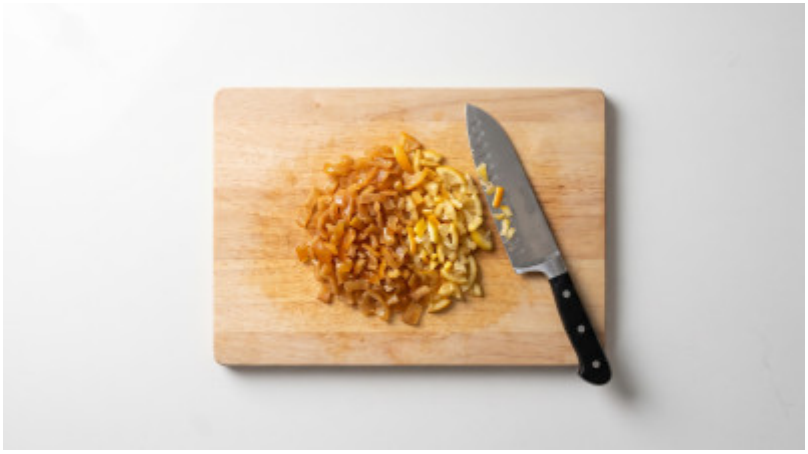
1. Preleva con un pelaverdure la sola parte colorata della **scorza di arancia** e di mezzo **cedro** , evitando il bianco.

   Metti le scorze in un pentolino con acqua fredda, porta a bollore e cuoci per **2 minuti**, quindi scola.

   Ripeti questa **sbollentatura** per altre 2 volte, cambiando ogni volta l'acqua.

   Alla fine scolale molto bene e tritale finemente su un tagliere con un coltello affilato.





2 Sbuccia le **mele** e le **pere**, elimina torsoli e semi e pesa 500 g di mele e 500 g di pere già pulite.

Taglia la frutta a cubetti regolari e mettila in una pentola dal **fondo spesso** insieme a 250 ml di vino bianco secco.

Cuoci a fuoco medio-basso per **20-25 minuti**, mescolando ogni tanto, finché la frutta risulta morbida e il liquido di cottura è in gran parte ridotto.





3 Passa la frutta cotta al **passaverdure**, raccogliendo la purea direttamente nella pentola pulita.

Aggiungi 500 g di **zucchero semolato**, le scorze di agrumi tritate e 30 ml di **succo di limone** .

Mescola con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero è completamente sciolto nella purea di frutta.





4 Metti la pentola sul fuoco medio-basso e cuoci la purea, mescolando spesso, per circa **30-35 minuti**.

La mostarda deve addensarsi fino a una consistenza simile a una **confettura**, con bolle lente e corpose.

Fai la prova piattino: lascia cadere una goccia su un piattino freddo, attendi qualche secondo e inclinalo; se la goccia resta compatta e non scivola velocemente, la consistenza è giusta.





5 Trasferisci la **mostarda calda** in una ciotola e lasciala raffreddare completamente a temperatura ambiente, ci vorranno circa **2 ore**.

Quando è fredda, aggiungi 1 ml di **essenza di senape alimentare** e mescola con cura per distribuirla in modo uniforme.

Riempi dei vasetti di vetro ben puliti e perfettamente asciutti con la mostarda, livella la superficie, chiudi con i coperchi e riponi subito in **frigorifero**.





Come conservare la mostarda di frutta fatta in casa

Conserva la **mostarda di frutta** in vasetti di vetro ben chiusi, sempre in frigorifero.

In queste condizioni si mantiene per circa **3 settimane**, se prelevi ogni volta con un cucchiaino pulito e asciutto.

Non è adatta a essere tenuta in dispensa a lungo, perché l'**essenza di senape** viene aggiunta a freddo e non subisce sterilizzazione.

Sconsiglia il congelamento: cambierebbe la consistenza, rendendola meno piacevole.

Se la mostarda ti sembra troppo fredda appena tolta dal frigo, lasciala a temperatura ambiente per **10-15 minuti** prima di servirla, così riacquista profumo e morbidezza.

Consigli e varianti per una mostarda di frutta fatta in casa

Per una **mostarda ben equilibrata** pesa sempre la frutta già pulita: in questo modo il rapporto con lo zucchero resta preciso e la consistenza finale è quella giusta.

Cuoci con calma a fuoco medio-basso e mescola spesso: così eviti che la purea di frutta si attacchi al fondo e ottieni una consistenza liscia e brillante.

Il **succo di limone** non dà solo freschezza: aiuta la gelificazione e rende la mostarda più stabile, quindi non saltarlo.

Quando aggiungi l'**essenza di senape**, assicurati che la mostarda sia completamente fredda: il calore rovinerebbe l'aroma rendendola più piatta e meno piccante.

Con frutti canditi: unisci 150 g di frutta candita mista a dadini negli ultimi 5 minuti della cottura di addensamento, mescola bene e poi invasetta normalmente.
Più piccante: se ti piace una nota di senape più decisa, porta l'essenza fino a **1,5 ml** totali, sempre aggiunta a prodotto freddo e assaggiando poco per volta.
Con cotogne: sostituisci 300 g di mele con 300 g di **mele cotogne** già pulite e prolunga di circa 10 minuti la prima cottura nel vino, perché sono più sode.
Profumo diverso di agrumi: prova a sostituire il cedro con scorza di pompelmo non trattato per un aroma più amarognolo e raffinato.
Abbinamenti: servi la mostarda con formaggi stagionati, bollito misto, cotechino o anche in un panino con arrosto freddo per dare carattere a ogni morso.