

ANTIPASTI E SNACK

## Uva brinata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *1 ORA PER ASCIUGARE*

---



L'**uva brinata** è una preparazione semplicissima ma di grande effetto, **una ricetta furba per trasformare un grappolo d'uva in un elegante finger food** o in una decorazione commestibile. **Gli acini, ricoperti da una finissima e croccante crosta di zucchero, sembrano piccoli gioielli ghiacciati.** È un'idea perfetta per abbellire le tavole durante le feste. Se ami le ricette con l'uva, non puoi perderti la classica [Schiacciata con l'uva](#) o un buon [Succo d'uva fatto in casa](#). L'uva brinata si inserisce perfettamente in un vassoio di dolcetti, accanto a delle [Mandorle pralinate](#), a delle [Clementine al cioccolato](#) o a dei [Bon bon di castagne](#)

. È anche splendida come decorazione finale su torte e dessert, come delle [Tartellette alla frutta](#) o delle [sfogliatine con crema pasticcera](#).

## INGREDIENTI PER FARE L'UVA BRINATA

UVA chicchi grossi, senza semi, bianchi o neri a piacere - 500 gr

ALBUME D'UOVO pastorizzato - 1

ZUCCHERO SEMOLATO FRULLATO

FINEMENTE 100 gr

## COME SI PREPARA L'UVA BRINATA

- 1** **Prepara l'uva.** La prima cosa da fare è lavare molto bene il grappolo d'uva e poi asciugarlo alla perfezione. Con delle forbici, ritaglia dei piccoli grappoli da 3-4 acini ciascuno, oppure taglia i singoli acini lasciando attaccato un pezzetto di picciolo. L'importante è che l'uva sia completamente asciutta prima di iniziare.





**Prepara gli altri ingredienti.** In una ciotolina, sbatti leggermente l'albume con una forchetta, giusto per renderlo un po' più fluido. Versa lo zucchero in un piatto fondo.

**"Brina" l'uva.** Prendi un grappolino (o un acino) alla volta, immergilo nell'albume facendolo roteare

per ricoprirlo completamente, poi lascialo sgocciolare per eliminare l'eccesso. Passalo subito nello zucchero, ricoprendolo in modo uniforme su tutti i lati.







**3** **Lascia asciugare.** Man mano che li prepari, disponi gli acini brinati su un vassoio ricoperto di carta forno, facendo attenzione a non farli toccare tra loro. Lasciali asciugare a temperatura ambiente per circa un'ora. Durante questo tempo, lo zucchero si indurrà, creando la classica patina bianca e croccante.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il trucco in più:** Per un tocco aromatico, si può aggiungere allo zucchero della scorza di limone o arancia grattugiata finemente, oppure un pizzico di cannella in polvere.

**Consiglio per la riuscita:** Il segreto per una brina perfetta è assicurarsi che gli acini d'uva siano completamente asciutti prima di passarli nell'albume. Questo garantirà che lo zucchero aderisca in modo uniforme.

**Zero sprechi:** Questa ricetta richiede solo l'albume. Con il tuorlo avanzato si può arricchire una pasta alla [carbonara](#), preparare uno **zabaione** o aggiungerlo all'impasto di [polpette](#) o [torte salate](#) per renderlo più ricco.

## CONSERVAZIONE

L'uva brinata è una preparazione delicata che va consumata preferibilmente in giornata. Si può conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto, per al massimo un paio di giorni. È sconsigliato conservarla in frigorifero perché l'umidità scioglierebbe lo zucchero.