

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uva caramellata croccante

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'**uva caramellata croccante** è la dimostrazione di come la semplicità possa diventare pura poesia per il palato. Si tratta di acini d'uva freschi e succosi avvolti da un sottile guscio di zucchero fuso che, una volta raffreddato, crea un contrasto di consistenze irresistibile tra il "crack" iniziale e l'esplosione di succo interna.

È l'idea perfetta da servire come fine pasto leggero, magari dopo un ricco [risotto con piselli e pancetta](#), o come guarnizione raffinata per le [bruschette feta e cetrioli](#). Preparare l'uva caramellata croccante è un gioco da ragazzi, ma richiede un pizzico di attenzione nella gestione del calore. Questa preparazione si sposa benissimo anche con un

vassoio di piccola pasticceria dove figurano i tartufini salati ricotta e mortadella per un gioco di contrasti tra dolce e salato. Se cerchi altre idee fresche per l'estate, puoi alternarla ai nostri ghiaccioli al cioccolato e latte o servirla insieme a un originale smoothie proteico. Con pochi ingredienti e pochissimo tempo, porterai in tavola un piccolo capolavoro di dolcezza.

INGREDIENTI PER L'UVA CARAMELLATA CROCCANTE

UVA senza semi - 500 gr

ZUCCHERO 300 gr

ACQUA 100 ml

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

ACQUA FREDDA

CUBETTI DI GHIACCIO

PREPARAZIONE DELL'UVA CARAMELLATA CROCCANTE

- 1 Lava accuratamente gli acini d'uva sotto l'acqua corrente, staccali dai raspi e asciugali alla perfezione con della carta assorbente. Assicurati che siano completamente asciutti: l'umidità impedirebbe al caramello di aderire correttamente. Infilza 2 o 3 acini d'uva su ciascuno stecchino di legno, spingendoli delicatamente per non rompere la buccia.
- 2 Prepara una ciotola capiente riempita con acqua fredda e abbondante ghiaccio e tienila a portata di mano vicino ai fornelli. Versa lo zucchero semolato, l'acqua e il succo di limone nel pentolino dal fondo spesso. Mescola leggermente solo all'inizio per amalgamare gli ingredienti, poi metti il pentolino su fuoco medio e non mescolare più per evitare la cristallizzazione dello zucchero.
- 3 Porta lo sciroppo a ebollizione e lascialo cuocere finché non raggiunge la temperatura di 150 °C (fase di "bolla dura"). Se non hai un termometro, versa una goccia di sciroppo nella ciotola di acqua ghiacciata: se si solidifica all'istante diventando croccante e vetrosa, lo sciroppo è pronto. Togli immediatamente il pentolino dal fuoco. Prendi uno spiedino d'uva e immergilo rapidamente nello sciroppo ben caldo, ruotandolo con attenzione per velare l'uva in modo uniforme.

Tuffa subito lo spiedino caramellato nella ciotola con acqua e ghiaccio per 2-3 secondi: questo shock termico bloccherà la cottura rendendo la copertura super croccante. Adagia gli spiedini su un foglio di carta forno per qualche istante e servili subito per assaporare il contrasto tra il guscio croccante e il cuore succoso.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che lo zucchero utilizzato sia puro e non addizionato.

Versione senza lattosio: questa preparazione è 100% vegetale e non contiene alcun derivato del latte.

Versione light: anche se il caramello richiede zucchero, puoi spennellare gli acini con un velo di miele d'acacia e passarli nella granella di frutta secca per un effetto croccante ma meno calorico.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è già adatto a uno stile di vita vegano. Provalo per decorare un dolce al cucchiaino a base di latte di cocco.

L'idea WOW: aggiungi un pizzico di peperoncino in polvere o dei fiocchi di sale Maldon al caramello: il contrasto sapido o piccante renderà la tua uva caramellata croccante un'esperienza da ristorante stellato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per far aderire il caramello è l'asciugatura. Dopo aver lavato l'uva, asciuga ogni singolo acino con estrema cura usando un canovaccio pulito o carta assorbente. Se l'uva è umida, il caramello scivolerà via senza creare la crosticina.

Lo sfizio in più: passa gli acini caramellati ancora caldi in un trito di noci o pistacchi: otterrai una copertura ancora più ricca e saporita.

L'idea per i bambini: infila ogni acino su uno stuzzichino colorato prima di caramellarlo: diventeranno dei piccoli "lecca-lecca" di frutta divertentissimi.

Idea antispreco: se ti avanza del caramello liquido nel pentolino, non buttarlo! Aggiungi un goccio di acqua calda per creare uno sciroppo profumato che potrai usare per dolcificare un [tè freddo pesca e basilico](#) o per arricchire una torta.

CONSERVAZIONE

L'uva caramellata croccante va consumata entro poche ore dalla preparazione. Lo zucchero, infatti, tende ad assorbire l'umidità dell'aria e della frutta stessa, diventando appiccicoso se conservato troppo a lungo. Evita assolutamente il frigorifero, che accelererebbe questo processo.