

MARMELLATE E CONSERVE

# Mostarda d'uva

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

5 lt di mosto  
500 g di fichi maturi  
500 g di mele cotogne  
500 g di pere  
qualche noce e qualche nocciola.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate, pelate e tagliate a pezzi mele e pere e aggiungetele al mosto insieme ai fichi spezzettati. Scottate i gherigli delle noci, pelateli e tritateli. Tostate le nocciole e strofinatele per togliere la buccia, quindi sminuzzate anche queste. Unitele al mosto e alla frutta e cuocete il tutto per diverse ore fino a quando il composto non risulterà molto denso e i pezzi di frutta quasi totalmente sciolti. Versate la 'mostarda' così preparata e ancora bollente in vasetti e conservatela in dispensa per accompagnarla, quando viene servita, sia caldo che freddo.