

MARMELLATE E CONSERVE

Mostarda di frutta

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Buccia di un'arancio e di 1\2 cedro

3 mele

3 pere

vino

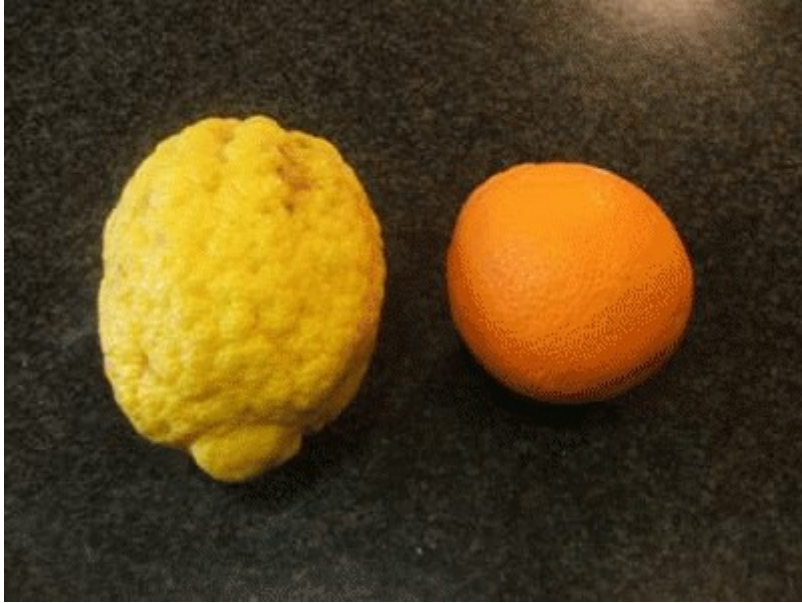
800 gr di zucchero

4 gocce di senape.

La ricetta che vogliamo darvi è decisamente una chicca. La mostarda di frutta infatti è una preparazione che vi permetterà di certo di fare un'ottima figura con i vostri ospiti. non si tratta certo di una preparazione usuale, ma vedrete che non la lascerete più.

PREPARAZIONE

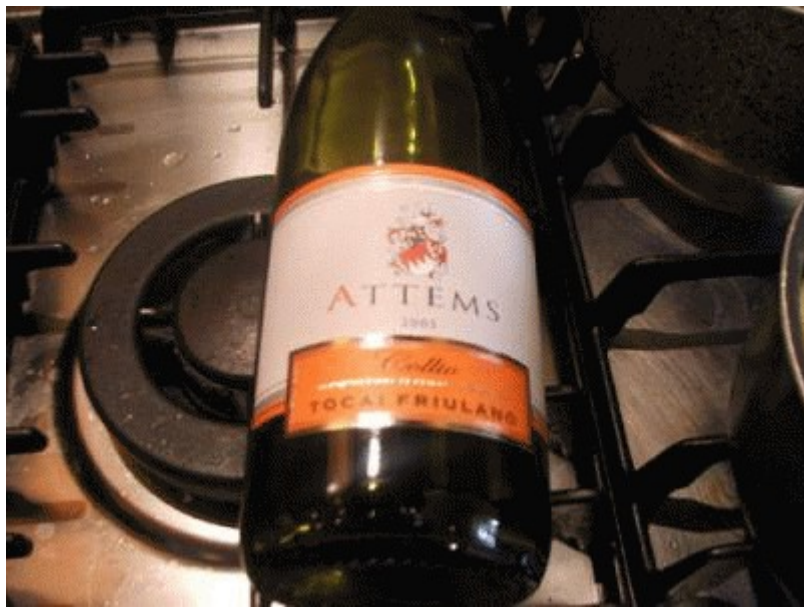
- 1 Prima cosa ho sbollentato 3 volte cambiando a ogni bollitura l'acqua, la buccia di un'arancio e di 1\2 cedro non trattati.





2 Poi ho sbucciato 3 mele e 3 pere quasi 1 kg e 200 gr (mannaggia non ci son più cotogne) e le ho fatte cuocere nel vino un Tokai friulano di buona qualità.





3 Si son belle ammorbidite in una mezz'oretta e le ho passate.





4 Alla fine son restati circa 800 gr scarsi,le ho rimesse in pentola ho aggiunto la scorza degli agrumi,non tutta la metà,e poi lo zucchero un 450 gr,perchè non la volevo troppo dolce,ma la dose in ricetta dice pari dosi di frutta e zucchero.





5 Poi mi vagava per casa sto barattolo di frutti canditi già un pò senapati per conto loro e ho aggiunto ciliege, arancio, fico e albicocca a pezzi.



6 Per addensare ci son stato un'ora e mezza a fiamma bassa, ho fatto freddare e ho aggiunto 4 gocce di senape.



7 Ne son venuti fuori due barattoli.....



8 L'ho assaggiata proprio buonina!