

SALSE E SUGHI

Salsa alle susine

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 g di susine
- 2 lt d'acqua
- 150 g di noci e nocciole sgusciate
- 100 g di uva passita
- 50 g di mandorle
- 2 carote
- 2 piccole radici di prezzemolo
- ½ sedano rapa
- 2 foglioline di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 10 grani di pepe
- 5 grani di bacche di pimento
- un po' di timo
- panpepato duro da grattare e un pezzo di pane scuro secco
- un poco di sciroppo (soluzione concentrata di zucchero ed acqua)
- sale
- zucchero
- sugo di mezzo limone
- un poco di scorza di limone.

PREPARAZIONE

1 Far cuocere nell'acqua le susine secche finché sono tenere, snocciolare e passarle in un tegame. Aggiungere le noci e le nocciole ben tritate, l'uva passa, le mandorle (spellate e tagliate a fettine), la carota, la radice di prezzemolo ed il sedano rapa – tutto grattugiato finemente.

Nel frattempo, in un pentolino si fanno cuocere in poca acqua tutte le spezie; il liquido ottenuto si versa sulla salsa. Si grattugiano insieme il panpepato ed il pane scuro e si mettono a mollo nello sciroppo.

Questa miscela si versa poi nella salsa, che si fa cuocere dolcemente per un poco, aggiungendo sale, zucchero, il succo e la scorza del limone.

È bene lasciare questa salsa in riposo per un certo tempo, prima di utilizzarla.