

MARMELLATE E CONSERVE

Uvetta sotto spirito (grappa e rhum)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di uvetta (meglio se a chicchi grossi)
150 g di zucchero
1/2 litro di acqua
alcol da dolci
rhum
grappa.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Versare in una pentola a fondo spesso, mezzo litro di acqua e aggiungere 100 g di zucchero.



- 3 Portare ad ebollizione, mescolando spesso, finchè lo zucchero si sarà completamente sciolto e si otterrà uno sciroppo piuttosto denso. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire.



4 Lavare l'uvetta in abbondante acqua,



5 sgocciolarla bene sopra dei fogli di carta da cucina.



- 6 Mettere l'uvetta nella casseruola con lo sciroppo mescolando per bene in modo che ne sia tutta ricoperta.

Lasciarla riposare nello sciroppo per circa 2 ore.



- 7 Passato questo tempo scolarla, metterla su un canovaccio e farla asciugare completamente.



8 Mettere l'uvetta nei vasi perfettamente puliti ed asciutti avendo cura di spolverizzare con lo zucchero rimasto ogni strato di frutta.



9 Riempire i vasi uno con l'alcool, uno con il rum e l'ultimo con la grappa.



10 Chiudere i vasi ermeticamente e far riposare per due mesi prima di consumare l'uvetta.

