

Mostarda Fina di Carpi



DIFFICOLTÀ
BASSA



VINO:
-



DOSI:
10



CUCINA
REGIONALE.



TEMPO:
**18 h +
12 g
riposo**



COSTO:
-

Ingredienti

Mosto cotto di uva rossa **4 kg**

Mele **1,5 kg**

Pere **750 g**

Mele cotogne **350 g**

Arancia **1/2 arancia**

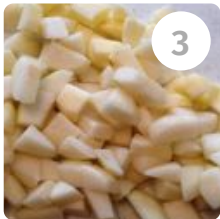
Preparazione



Fate bollire il mosto per 15 ore a fiamma bassissima, finchè non si sia ridotto della metà e abbia acquistato un aspetto denso da sciroppo.



Nel frattempo prendete la buccia di mezza arancia, eliminate la parte interna bianca, fatela a pezzetti e lasciatela in acqua per 24 ore avendo cura di cambiare l'acqua 3 o 4 volte.



Sbucciate tutta la frutta e tagliatela a pezzetti, poi aggiungetela assieme alla buccia d'arancia al mosto, lasciando bollire a fuoco basso finchè il volume non si sia dimezzato.



Travasare il composto in contenitori di vetro preriscaldati per evitarne la rottura, poi conservateli in luogo fresco, buio, asciutto e ventilato.



Aspettare almeno 12 giorni prima di mangiarla.