

MOSTARDA FINA DI CARPI

Avendo perso la famosa ricetta della Mostarda che i Sebellini, droghieri in Carpi, si tramandavano di generazione in generazione per tradizione orale, quella che verosimilmente più le si avvicina e che qui presentiamo é attinta dal ricettario manoscritto della famiglia Gaddi di Soliera.

*Ricettario manoscritto famiglia Gaddi - Soliera.
(Mostarda uso Cremona)*

*Corteccia d'arancio secche libbre 1
Miele chili 1
mele chili 2
Cotogne o gagliardine pelate e senza torso chili 1 1/2
Pere pelate e senza torso chili 1/2
Uva sultanina oncie 3
zucchero bianco chili 1*

*Metti in bagno le corteccie secche d'arancia per 24 ore, poscia tagliale a piccoli pezzettini e lavalì di nuovo in acqua fresca per bene.
Colloca al fuoco la corteccia moderato a fuoco moderato mettendovi il miele man mano che si asciugano e lascia cuocere per circa 4 ore e poi scodella le corteccie e tienile in un tegame per due o tre giorni.
Passati questi giorni piglia le mele comuni che avrai [tenere presente che all'epoca erano perlopiù reperibili sul territorio mele decime, gagliardine] che avrai tagliato in pezzettini mettile al fuoco con acqua, poscia aggiungendovi le cotogne in di le pere col chilo di zucchero e tutto insieme sciroppa.
Cotte che siano tutte uguali, mettivi le corteccie facendo cuocere il tutto per un'ora, indi l'uva sultanina.
La senape poi si mette al momento di servirla e non nel vaso di tutta la mostarda.
Aspettare 12 giorni a mangiarla e non appena fatta.
Fonte: www.carpidiem.it*