



Mostarda d'uva - [Visualizza sul sito](#)  
di annaluna

marmellata - conserva - frutta mista

2 lt di mosto, 200 g di fichi maturi, 200 g di mele cotogne, 200 g di pere, qualche noce e qualche nocciola.

Lavate, pelate e tagliate a pezzi mele e pere e aggiungetele al mosto insieme ai fichi spezzettati. Scottate i gherigli delle noci, pelateli e tritateli. Tostate le nocciole e strofinatele per togliere la buccia, quindi sminuzzate anche queste. Unitele al mosto e alla frutta e cuocete il tutto per diverse ore fino a quando il composto non risulterà molto denso e i pezzi di frutta quasi totalmente sciolti. Versate la 'mostarda' così preparata e ancora bollente in vasetti e conservatela in dispensa per accompagnarla, quando viene servita, sia caldo che freddo.

eCucinando.it