



## MOSTARDA DI UVA

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 30 minuti;
- **Cottura:** 45 minuti;
- **Dosi per 5 persone:** 2,5 l. di mosto di prima spremitura; 25 g. di cenere setacciata ottenuta dalla brace di legna di ulivo; 250 g. di farina; buccia grattugiata di 5 mandarini verdi; cannella in polvere q. b..

**Preparazione:** in una pentola con i bordi alti versate il mosto, mettete la cenere e fatela sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno. Ponete sul fuoco e fate bollire 10 minuti. Lasciate raffreddare e il giorno dopo filtrate utilizzando un panno di cotone. Misurate il mosto ottenuto, aggiungete 120 g. di farina per ogni litro, e la buccia dei mandarini. Collocate la pentola su fuoco moderato e mescolate continuamente, sempre nello stesso verso, fino ad ottenere una crema densa. Versate nei piatti e spolverate sopra un pò di cannella.