



9 Dicembre

Lombardia, Lombardia

Mostarda mantovana

Ingredienti 4 pax

MOSTARDA

- Essenza di senape (disponibile in farmacia) 10/15 gocce
- Zucchero 500 g
- Mele cotogne 1 kg
- Succo di limone (fac)

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 150 MIN + RIPOSO

- Preparazione: 20 min
- Riposo: 3 giorni
- Cottura: 130 min

Servita

La mostarda viene solitamente servita nelle pause tra una portata e l'altra. In abbinamento, si predilige l'associazione a formaggi e salumi in tagliere, ma anche cotechino, tacchino o pollo lessi.

Indicazioni

Sbuccia le mele, toglie i torsoli e taglia a fette. Metti le mele in un contenitore, aggiungi lo zucchero e il limone (fac), mescola e lascia riposare per 24 ore. Scola il succo che si è formato in una pentola, fallo addensare a fuoco basso, quindi versalo ancora caldo sulle mele.

Fai riposare per altre 24 ore, scola nuovamente il succo in una pentola, fallo addensare e versalo sulle mele. Lascia riposare per altre 24 ore, quindi fai bollire il succo e le mele per circa 10 minuti.

Fai raffreddare e aggiungi l'essenza di senape in quantità variabile a seconda del livello di piccante desiderato (10 gocce per una mostarda più leggera, 15 gocce per una mostarda piccante).

Amalgama con delicatezza e versa il composto in vasetti di vetro puliti e sterilizzati. Conserva i vasetti in un luogo fresco, asciutto e buio.

Variante

La mostarda Cremonese prevede l'utilizzo di più frutta, rispetto alle sole mele: 100 g di mele, 100 g di pere, 100 g di ananas, 100 g di ciliegie, 100 g di albicocche, 100 g di pesche, 50 g di fichi, 100 g di mandarini e 50 g di arance.