

Mostarda messinese

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 5 l di mosto
- 500 gr cenere ottenuta dai tralci di vite bruciati (messa in un sacchetto di cotone legato)
- q.b. farina tipo 00 Despar
- 2 Mele di produzione locale dette 'rappedde'
- 4 chiodi di garofano
- q.b. scorza grattugiata di un mandarino non trattato
- q.b. noci sgusciate e tritate grossolanamente
- q.b. cannella macinata

Preparazione

1 - Dolce della tradizione siciliana, povero ma prelibato, è la mostarda, preparata col mosto che si ricava dalla pigiatura dell'uva. Questo tipo di mostarda, tratto da una antica ricetta che la signora Agatina ci ha inviato e che proviene dalle ricette antiche della propria famiglia, si differenzia da altri tipi diffusi in Italia, simili alle marmellate di frutta o da quella americana, tipicamente molto piccante.

2 - In una capiente pentola a bordi alti unire al mosto il sacchetto contenente la cenere, le mele "rappedde", i chiodi di garofano e porre sul fuoco lasciando bollire a fiamma media finché il composto non si sarà ridotto del 30/40%.

3 - Lasciare riposare per tutta la notte.

4 - Il giorno dopo filtrare la miscela attraverso un colino a maglie strette ed aggiungere per ogni litro di composto gr. 100 di farina bianca tipo 00, mescolando bene e rifiltrando nuovamente per evitare la formazioni di grumi.

5 - Mettere la pentola sul fuoco a fiamma medio/bassa e portare ad ebollizione mescolando fino a raggiungere la giusta densità (potete fare la prova piattino, facendo scivolare un po' del composto su un piattino posto in diagonale e verificare quando si ferma la crema versata).

6 - Una volta addensata la preparazione, togliere dal fuoco e aggiungere la scorza di un mandarino grattugiato, noci tritate grossolanamente e se piace della cannella in polvere. Amalgamare bene il tutto.

7 - Quindi versare il composto su dei piatti piani e spolverizzare con cannella ed eventualmente, per i più golosi, anche ulteriori noci tritate.

8 - Si consuma fredda... ma i buon gustai la trovano ottima anche calda e cremosa.

9 - Gustate il vostro dessert dal sapore antico... buon appetito da DeSPAR!!!