

Marmellata di mosto d'uva

Quando arriva il periodo della vendemmia non si può dimenticare di conservare un poco di mosto d'uva a bacca rossa per preparare questo dessert unico nel suo genere. Il suo nome (marmellata) è forse forviante, trattandosi di una sorta di budino d'uva.

INGREDIENTI per 4 persone

4 bicchieri di mosto d'uva rossa (Barbera)

4 cucchiaini di farina



ESECUZIONE

Mettete la farina in una pentola e stemperatela con poco mosto, quindi unite il succo d'uva restante. Fate cuocere a fuoco molto basso mescolando con un cucchiaino di legno fino a quando il composto si è addensato. A questo punto, versate in quattro coppette e lasciate raffreddare qualche ora a temperatura ambiente affinché il dolce assuma la consistenza di un budino. In alternativa, è possibile gustare la marmellata di mosto anche calda. Assaporandola appena fatta.

NOTE

Nel caso abbiate difficoltà a reperire del mosto, potete ottenerlo facilmente anche a casa vostra. E' sufficiente scegliere dei grappoli d'uva ben maturi, eliminando i semi e la buccia grazie al passaverdure.