

Ingredienti:

1,5 Kg di mosto di dolcetto o nebbiolo (fermentato da 20 giorni)

2Kg di pesche di vigna

1Kg di pesche gialle

2Kg di pere da cuocere

1,5Kg di nocciole delle Langhe tostate

3,5Kg di zucchero

Adatta ad accompagnare il bollito misto, dei formaggi freschi (il raschera, la toma etc.) o la polenta.

Una versione relativamente più recente di questo preparato è la Mustarda piemunteisa (mostarda piemontese), diversa dalla mostarda conosciuta nel resto d'Italia.

Versare in una pentola la frutta pulita e tagliata a pezzetti; unire il mosto filtrato con un colino.

Far cuocere lentamente per 3-4 ore, avendo cura di mescolare frequentemente.

Solo ora unire lo zucchero e riprendere la cottura.

Far tostare nel frattempo le nocciole e tritarle (lasciarne qualcuna intera); unirle al resto, mescolare e, dopo qualche minuto, togliere dal fuoco.

Lasciare raffreddare un poco e versare nei vasetti a chiusura ermetica. Se si desidera conservare la preparazione più a lungo è necessario sterilizzare i vasetti a bagnomaria per 20 minuti.