

La mustarda piemunteisa (mostarda piemontese) è ideale per accompagnare un piatto di polenta fumante o formaggi locali. Esiste anche una versione più antica, chiamata [Cugnà](#).

Ingredienti:

5Kg di uva mista
(tipo malvasia, moscato, bonarda etc.)

3 mele cotogne

3 pere "martin"

Preparare l'uva lavandola bene e staccando gli acini, metterla in una pentola e schiacciarla.

Far bollire per 5 minuti, far raffreddare leggermente e passare in un setaccio o nel passaverdura. Rimettere sul fuoco e far bollire per tre ore, avendo cura di mescolare frequentemente.

Nel frattempo preparare le mele cotogne e le pere tagliandole a spicchi.

Continuare la cottura e, dopo una trentina di minuti, invasare in barattoli di vetro a chiusura ermetica.

Mustarda piemunteisa

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 16:57

Il preparato si può conservare a lungo se la consistenza della mostarda è abbastanza compatta; se invece risultasse troppo liquida, è opportuno sterilizzare i vasetti a bagnomaria per una ventina di minuti.