

SALSE E CONDIMENTI

Salsa d'uva

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

4 persone

COTTURA

6 h

■ Ingredienti per 4 persone

Uva dolcetto	5000 g
Pere martin sec e/o madernassa	2000 g
Mele renette	500 g
Mele cotogne	500 g
Fichi freschi	500 g
Nocciole tostate rotte	400 g
Noci sgusciate rotte	100 g
Scorze di arance secche	1 pugno
Scorze di limone	1 pugno
Scorze interne di melone	1 pugno
Chiodi di garofano	10
Cannella sbriciolata	
Acqua	200 cl
Sale	

■ Preparazione

- 1 Pigiare l'uva e setacciarla: il mosto deve essere libero dai vinaccioli e dalle bucce.
- 2 Versarlo in una capace pentola e portarlo a bollore; continuare a farlo sobbollire a fuoco moderato fino a circa metà del suo volume, schiumando di tanto in tanto con la schiumarola.
- 3 A questo punto unire la frutta tagliata a pezzi (pere e mele di varie qualità ed i fichi semplicemente spaccati a metà) e i diversi tipi di scorze.
- 4 Continuare la cottura per almeno due ore e verso la fine aggiungete le nocciole precedentemente tostate su piastra rovente e pestate nel mortaio, i gherigli di noci spezzati e i chiodi di garofano e la cannella.

- 5 Versate la cognà ancora calda nei barattoli di vetro a tenuta stagna e richiudete subito. Riponeteli nella dispensa.
- 6 Questa salsa d'uva, naturalmente fredda, accompagna il bollito, la polenta o può essere spalmata su una fetta di pane per un'energetica merenda.
- 7 In cascina, si preleva un po' di mosto durante la pigiatura e si procede alla preparazione della cognà.
- 8 C'è chi, prima di introdurre la frutta e gli altri ingredienti, preleva una bottiglia di mosto cotto: questo vino cotto, miscelato all'acqua, sarà una bibita rinfrescante per l'estate.