
Uva sotto spirito - Confettura d'uva

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Per poter gustare l'uva anche in altri periodi dell'anno e non solo nel periodo della raccolta, si potrebbe far seccare, ma in tal caso è necessario un locale buio, ben arieggiato ed interamente dedicato all'essiccazione dei grappoli, poiché l'uva dovrà essere appesa a degli spaghi e controllata con cura; inoltre l'aria dovrà essere purificata periodicamente ad esempio con dello zolfo. Un metodo assai più semplice per assaporare l'uva, non solo tra l'estate e l'inizio dell'autunno, è quello di preparare confetture o mettere sotto spirito gli acini, cosa che in ogni casa è possibile realizzare.

UVA SOTTO SPIRITO INGREDIENTI 1200 grammi di uva, 150 grammi di zucchero, 1 litro di alcol puro, 10 chiodi di garofano, 1 stecca di cannella, 1 pizzico di coriandolo. **PREPARAZIONE**

Aiutandosi con delle forbici, prendere dal raspo gli acini più grandi e succosi, lasciando un centimetro di picciolo, ed eliminare quelli rovinati (è consigliabile acquistare più uva del necessario, in vista della selezione). Lavare con cura gli acini evitando di romperli, farli perfettamente asciugare su un canovaccio, quindi porli nel recipiente, precedentemente sterilizzato, dotato di tappo a chiusura ermetica. In una terrina mettere lo zucchero, la stecca di cannella, un pizzico di coriandolo, i chiodi di garofano e versarvi l'alcol. Rimestare a lungo per far sciogliere lo zucchero. Facoltativamente potrete mettere anche della vaniglia. Porre l'alcol nei recipienti dove avete sistemato l'uva, senza eliminare le spezie, fino a coprire completamente gli acini. Chiudere con il coperchio e porre un'etichetta con l'indicazione della data di preparazione. Potrete consumare l'uva non prima di due mesi. Volendo si potrebbe sostituire l'alcol puro con della grappa o con del Cognac, in tal modo l'uva risulterebbe meno alcolica. **CONFETTURA D'UVA** INGREDIENTI 1200 grammi di uva matura, 300 grammi di zucchero semolato, 1 limone. **PREPARAZIONE** Eliminare i raspi e lavare con cura gli acini. Tagliarli a metà ed eliminare i semi. Cuocere per 15 minuti in una pentola dal fondo spesso, senza aggiungere acqua. Trascorso questo tempo passare l'uva con il passaverdura in modo da eliminare le pellicole degli acini. Mettere nuovamente nella pentola insieme allo zucchero e al succo di mezzo limone e portare a cottura a fuoco basso, girando con un cucchiaino di legno. La confettura sarà pronta quando, alzando il cucchiaino di legno si formeranno delle gocce dense. A cottura ultimata mettere la confettura ancora calda nei barattoli precedentemente sterilizzati e chiudere ermeticamente.