

Macedonia d'uva



Pensieri e pasticci



Pensieri e pasticci

Questa semplice macedonia, la preparo spesso a mio marito durante il periodo autunnale...la ricetta l'ho trovata su un vecchissimo libro, ancora di mia mamma, allegato a non so cosa, del Mulino Bianco...avrà sicuramente almeno una ventina d'anni, se non di più...!!

Mi piace ogni tanto spulciare nelle vecchie cose per trovare delle idee...come questa ad esempio!

Ecco qua...condivisa con voi!

Ingredienti per 2 coppette tipo le mie:

un grappolino d'uva bianca...o Italia, o Regina o simile...

(la mia era Pizzuttella)

brandy a piacere

2 cucchiaini ben colmi di miele millefiori

panna liquida (qualche cucchiaino per guarnire)

Preparazione:

Sgranare il grappolino d'uva, lavare i chicchi ed asciugarli ben bene...tagliarli a metà per la lunghezza e togliere tutti i semi.(lavoro un pò rognoso, ma necessario...)

A questo punto metterli in una terrina, irrorarli col brandy (io ne uso qualche cucchiaino, se preferite un sapore più deciso, aumentate le quantità) e versarci sopra il miele.

Mescolare ben bene con l'aiuto di un cucchiaino o una paletta in silicone e, riporre in frigo per circa un'oretta (l'uva deve insaporirsi un bel pò!)

Versare poi in coppe individuali, irrorare col sughetto formatosi, e guarnire con qualche cucchiaino di panna liquida sulla sommità.

Credetemi, semplice ma d'effetto!!!! E poi, preparato alla fine di un pranzo o di una cena un pò robusti...fa digerire che è un piacere!



Pensieri e pasticci

Oggi è venerdì, e con questa ricettina, colgo l'occasione per augurarvi un Buon fine settimana...!!!!