

UVA SOTTO SPIRITO

Ingredienti:

- uva ad acini grossi, molto soda e saporita kg 1,100,
- alcool da liquori a 90° circa 1/2 litro,
- zucchero gr 150,
- 1 pezzetto di cannella (circa cm 3),
- 3 chiodi di garofano,
- 1 baccello di vaniglia.

Volendo, potete sostituire l'alcool con dell'ottima grappa o con del Cognac, in questo modo riusciranno meno alcoliche e gradite anche a chi non ama i liquori troppo forti.

Lavate l'uva, poi stendetela su un largo tovagliolo e tenetela all'aria per qualche ora affinché si asciugino bene, quindi, con le forbici, tagliate il picciolo lasciandone solo un pezzetto (circa 1 centimetro); nel fare questa operazione scartate i frutti guasti e non molto belli: se lo scarto è forte reintegratelo unendo altra uva.

Ad evitare di non averne a disposizione, vi conviene comperarne più di un chilo.

A lavoro ultimato mettete l'uva in un vaso con tappo a chiusura ermetica (è preferibile usare un bel vaso dato che deve servire anche per presentare l'uva...), unite i chiodi di garofano, la vaniglia e la cannella, lo zucchero e tanto alcool quanto basta per coprire i frutti (non dovrà riempire completamente il vaso).

Se è necessario asciugate l'imboccatura del vaso e poi chiudetelo molto bene.

Se non siete certe della sua perfetta tenuta ponete sul coperchio un dischetto di robusta carta pergamena o di polietilene, poi legatela bene con uno spago.

Applicate sul vaso l'etichetta con la data di preparazione e riponetelo in dispensa, ricordando di scuoterlo di tanto in tanto per far sciogliere lo zucchero, saranno pronte da gustare dopo circa tre mesi.

Si servono in bicchierini con una parte del liquido che è nel vaso e con una forchettina per poterle portare alla bocca.