
788. MOSTARDA ALL'USO TOSCANO

Uva dolce 1/3 nera e 2/3 bianca, oppure tutta bianca, come io la preferisco, chilogrammi 2.

L'uva ammostatela come fareste pel vino, e dopo un giorno o due, quando avrà alzato, spremetene il mosto.

Mele rose o reinettes, chilogrammi 1.

Due pere grosse.

Vino bianco, meglio vin santo, grammi 240.

Cedro candito, grammi 120.

Senapa bianca in polvere, grammi 40.

Le mele e le pere sbucciatele e tagliatele a fette sottili, poi mettetele al fuoco col detto vino e quando l'avranno tirato tutto versate il mosto. Rimestate spesso e quando il composto sarà condensato alquanto più della conserva di frutta lasciatelo freddare ed aggiungete la senapa, sciolta prima con un poco di vino ben caldo, e il candito in minuti pezzetti.

Conservatela in vasetti con sopra un sottil velo di cannella in polvere. La senapa, per uso di tavola, eccita l'appetito e favorisce la digestione.