

ACINI D'UVA CAMELLATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 grappoli d'uva
- 500 g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cremortartaro

Con le forbici a punte sottili staccate gli acini dal grappolo lasciando però attaccato un pezzetto di peduncolo.

L'uva dovrà essere di qualità ad acini grossi, a buccia sostenuta e senza semi.

Lavatela bene e stendetela su di un canovaccio, all'aria perché asciughi.

Riunite in una pentola un bicchiere di acqua, lo zucchero e il cremortartaro e lasciate bollire a fuoco bassissimo fino ad avere uno sciroppo che, versato su un piatto, non si dividerà a palline.

Toglietelo ancora dal fuoco e immergetevi uno alla volta, gli acini, a ognuno dei quali, nel frattempo avrete provveduto a infilzare uno stuzzicadenti dalla parte del piccolo.

Mettete ad asciugare su un piattino appena unto d'olio facendo in modo che non si tocchino.