

COGNÀ

Ingredienti per 8 persone:

- 5000 g di uva dolcetto
- 2000 g di pere martin sec e/o madernassa
- 500 g di mele renette
- 500 g di mele cotogne
- 500 g di fichi freschi
- 400 g di nocciole tostate rotte
- 100 g di noci sgusciate rotte
- 1 pugno di scorze di arance secche
- 1 pugno di scorze di limone
- 1 pugno di scorze interne di melone
- 10 chiodi di garofano
- cannella sbriciolata
- 200 cl di acqua
- sale

Pigiare l'uva e setacciatela: il mosto deve essere libero dai vinaccioli e dalle bucce.

Versatelo in una capace pentola e portatelo a bollire; continuate a farlo sobbollire a fuoco moderato fino a circa metà del suo volume, schiumando di tanto in tanto con la schiumarola.

A questo punto unite la frutta tagliata a pezzi (pere e mele di varie qualità ed i fichi semplicemente spaccati a metà) e i diversi tipi di scorze.

Continuate la cottura per almeno due ore e verso la fine aggiungete le nocciole precedentemente tostate su piastra rovente e pestate nel mortaio, i gherigli di noce spezzati e i chiodi di garofano e la cannella.

Versate la cognà ancora calda nei barattoli di vetro a tenuta stagna e richiudete subito.

Riponeteli nella dispensa.

Questa salsa d'uva, naturalmente fredda, accompagna il bollito, la polenta o può essere spalmata su una fetta di pane per un'energetica merenda.

In cascina, si preleva un po' di mosto durante la pigiatura e si procede alla preparazione della cognà.

C'è chi, prima di introdurre la frutta e gli altri ingredienti, preleva una bottiglia di mosto cotto: questo vino cotto, miscelato all'acqua, sarà una bibita rinfrescante per l'estate.