

## La mostarda

Categoria composti base e conserve

Pax

Reperti pâtissier, entremetier

Metodi di cottura

Mise en place coltellino, pelapatate, trinciante, levatorsolo, bacinella, tagliere, casseruola, spatola, mestolo, schiumarola

## La mostarda di Cremona

*Le origini della mostarda di Cremona sono da ricercarsi in tempi antichi, nei vecchi monasteri dove, i monaci confezionavano questa sorta di salsa per conservare al meglio la frutta. La mostarda di Cremona è la più apprezzata delle mostarde, specialità tipica lombarda conosciuta ormai ovunque e utilizzata in tantissime ricette. Questa mostarda preparata con la frutta mista, lasciata più o meno intera o tagliata in grossi pezzi, con la presenza della senape, i due sapori, dolce della frutta e piccante della senape, creando un sapore dolce ma leggermente piccante che caratterizza la mostarda di Cremona. La mostarda accompagna molto bene la carne bollita e alla griglia, come il vitello e il pollame. Accostata ai formaggi o ottima, accompagna molto bene la crescenza, il gorgonzola, il provolone, il caciocavallo, lo stracchino, l'emmenthal, l'asiago e di tant'altri formaggi.*

### Ingredienti

Albicocche g 100, pesche g 100, ananas g 100, ciliegie g 100, mandarini g 100, mele g 100, pere g 100, arance g 50, fichi g 50, essenza di senape 10 gocce, zucchero g 400.

### Procedimento

Lavare, pelare e togliere i noccioli alla frutta, tagliarla a pezzi grossolani. Porre la frutta in una bacinella a macerare con lo zucchero per 24 ore. Mettere la frutta nella casseruola con poca acqua e portare a ebollizione per cinque minuti, senza coprire con il coperchio, togliere dal fuoco e fare riposare per 24 ore. Questa operazione va ripetuta per due volte senza coprire il recipiente. Sterilizzare i vasetti, alla terza operazione aggiungere la senape e sistemare la frutta nei vasetti, conservarli al buio.

## La mostarda di Mantovana

*La mostarda mantovana è una specialità tipica della gastronomia mantovana, famosa per condire i tortellini alla zucca. Questa mostarda semplice da preparare ha origini molte antiche che risalgono nei primi decenni del XV secolo nel "De arte coquinaria" di Maestro Martino. Nel '600, quando la mostarda diventa accessibile anche alla popolazione, era tradizione contadina prepararla per la vigilia di natale e farne una conserva per il resto dell'anno.*

### Ingredienti

Mele cotogne kg 1

Senape essenza 8 gocce

Zucchero g 500

### Procedimento

Lavare e pelare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Mettere le mele in una bacinella e aggiungere lo zucchero, mescolare e lasciare macerare per 24 ore. Scolare in una casseruola il succo delle mele e farlo addensare a fuoco basso per almeno la metà del volume, versarlo ancora caldo sulle mele.

Fare riposare per altre 24 ore e ripetere l'operazione del succo, che poi verserete sulle mele.

Lasciare riposare ancora per 24 ore le mele. Mettere le mele con il succo in una casseruola portare a ebollizione per dieci minuti, fare raffreddare e unire l'essenza di senape, girare con cura e versare nei vasetti sterilizzati in precedenza. Conservare i vasetti in un luogo asciutto e al buio.