
Cotognata - dodatek do mięs

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1442 razy.

Kuchnia włoska

5 kg moszczu z czerwonych winogron piemonckich

900 g jabłek - najlepiej renet

900 g gruszek (bergamota, faworytka)

8 świeżych fig

30 g cukru

6 orzechów włoskich

8 prażonych orzechów laskowych

skórka z 1/2 cytryny

2 laski cynamonu i kilka goź dzików

Moszcz gotować w dużym garnku tak długo, aż połowa płynu odparuje. W tym czasie umyć owoce i pokroić na kawałki. Oprać i oczyścić orzechy. Owoce, drobno pokrojone orzechy, skórki z cytryny, cukier i przyprawy dołożyć do moszczu i kontynuować gotowanie aż do zgęstnienia masy. Podawać jako dodatek do gotowanych mięs.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD