

Mostarda francese

La mostarda

è una celebre salsa a base di **mosto d'uva** e **senape**, tipica della tradizione culinaria francese, molto semplice da preparare e ottima da usare come condimento soprattutto per le carni.



Le origini della mostarda risalgono probabilmente addirittura al **medioevo** quando si preparava un composto a base di mosto d'uva, mele e senape chiamato "**mustus ardens**" ovvero "mosto ardente" proprio per indicarne il sapore pungente.

Gli ideatori di questa salsa dal colore marroncino chiaro furono dei monaci Francesi della **Borgogna** che la usavano per insaporire soprattutto le verdure dei loro orti. Col passare del tempo la mostarda divenne un alimento sempre più conosciuto ed apprezzato tanto da occupare un posto molto rilevante nella cucina Francese, nella quale si possono contare almeno cento ricette contenenti questo intingolo saporito che prese il nome di "**moutarde**".

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 130 min **Preparazione:** 15 min
Dosi per 4 persone

Ingredienti:

Limoni scorza di 1 **Mele** 2 **Senape** bianca in polvere 40 g
Uva nera 500g **Vino** rosso 1 bicchiere

Preparazione

Per prima cosa lavate l'uva e asciugatela, successivamente passatela con un passaverdura in modo da ottenerne il succo che farete filtrare attraverso un colino.

Tagliate quindi le due **mele** a fettine e mettetele a cuocere con il **vino** fino a che questo non sia stato completamente assorbito.

A questo punto aggiungete il succo d'uva e fatelo cuocere finché non diventa denso, mescolando spesso il composto per non farlo attaccare.

A fine cottura, levate la pentola dal fuoco e aggiungete la **senape**, che avrete precedentemente sciolto in un pò di **vino** rosso caldo, e la scorza del **limone**.

Lasciate raffreddare per qualche minuto ed invasate la vostra mostarda ancora tiepida in vasetti ermetici se volete conservarla, oppure servitela come condimento per i vostri piatti.

Consiglio:

Per il suo sapore molto particolare, la mostarda è una salsa che si sposa benissimo con secondi piatti di carne, verdure e formaggi ma può essere consumata anche sul **pane** come semplice spuntino.

Se volete rendere la vostra mostarda più ricca e particolare, potete aggiungere a fine cottura un pò di **vaniglia** insieme a **mandorle** o **noci** intere o sbriciolate, in più, prima di chiudere il vostro vasetto, potete mettere un velo sottile di **cannella**.

Curiosità:

Nonostante questa sia la ricetta originale della mostarda, in Italia non viene molto seguita ed utilizzata perché si preferisce la mostarda mantovana o quella cremonese, ovvero una delle varianti dell'originale.

In Sicilia, invece, si utilizza moltissimo questa mostarda che, in tempi più antichi, veniva distribuita ai vicini di casa quando si vendemmiava oppure veniva servita come dolce durante i battesimi, le cresime ed i fidanzamenti. In Francia ci sono diversi modi per preparare la mostarda a seconda della città: la più famosa, la mostarda di Digione è la più piccante in assoluto, c'è poi la mostarda di Bordeaux, relativamente piccante ma tendente al dolce, e c'è infine la mostarda di Mieux che risulta essere quella più dolce.