

Categoria: Saperi d'Italia - Lombardia



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
15 min



Dosi per:
3 persone



Costo:



Difficoltà:
Bassa

La **mostarda Cremonese**, o se preferite di **Cremona**, è una specialità tipica della **Lombardia**, come suggerisce il nome stesso, della città di **Cremona** nota anche per il suo famoso torrone.

La particolarità di questa mostarda sta nel fatto che, al contrario delle altre preparazioni, viene preparata con della **frutta mista** lasciata pressoché **intera** o comunque tagliata in grossi pezzi.

In questo modo, con la presenza della **senape**, i due sapori, dolce della frutta e piccante della senape, si mischiano creando quel sapore **dolce** ma leggermente **piccante** che caratterizza la **mostarda** di Cremona.

Le origini della mostarda di **Cremona** sono da ricercarsi in tempi antichi, nei vecchi **monasteri** del Cremonese dove, i pazienti **monaci** confezionavano questa sorta di salsa per conservare al meglio la **frutta** evitando che potesse andare a male.

In più, visto che durante l'inverno i monasteri restavano per lunghi periodi in isolamento senza nessun contatto col mondo esterno, la preparazione di questa salsa era anche un modo per assicurarsi delle **conserv**e per l'inverno.

E visto che la **mostarda** si può mangiare quasi con ogni pietanza ed alimento, i monaci si assicuravano anche un ottimo **condimento** per le loro tavole.

Al giorno d'oggi la **mostarda di Cremona** è soprattutto un prodotto **industriale** ma, durante il periodo Natalizio, la si può trovare anche fresca nei negozietti tipici di gastronomia locale.

Ingredienti

>> Albicocche

100 g



>> Mele

100 g



>> Ananas

100 g



>> Pere

100 g



>> Arance

50 g



>> Pesche

100 g



>> Ciliegie

100 g



>> Senape

essenza 10 gocce



>> Fichi

50 g



>> Zucchero

400 g



>> Mandarini

100 g



Preparazione

Per prima cosa togliete i **noccioli** alla **frutta**, dove presenti, e tagliate a **pezz**i grossolani la frutta troppo grossa.

Mettete la **frutta**, così preparata, a macerare nello **zucchero** per **24 ore**.

A questo punto, mettete la frutta in un pentolino con poca **acqua**, portate il tutto ad ebollizione e lasciate bollire per **5 minuti**.

Fate riposare il tutto per **24 ore** e ripetete l'operazione precedente per altre due volte facendo attenzione a non coprire mai la pentola durante e dopo la cottura perché le **gocce** di vapore rovinerebbero la preparazione.

Una volta terminata la cottura, aggiungete la **senape** al composto e invasate in recipienti a chiusura ermetica.

Sterilizzate i **vasetti** conservate in un luogo buio fino al consumo.

Consiglio

Come abbiamo detto in precedenza, la **mostarda di Cremona** è ottima come accompagnamento a molte pietanze e cibi.

Tra le **pietanze di carne** citiamo senza dubbio i bolliti, le grigliate, il tacchino, il pollo, il cotechino, il salame, i wurstel.

Tra i **formaggi** ricordiamo invece gli ottimi accostamenti che si hanno con la Crescenza, il Gorgonzola dolce, il Tomino piemontese, il Provolone Valpadana dolce, il Quartirolo della Valsassina, lo Stracchino, il Roquefort, l'Emmenthal, l'Asiago, la Spressa trentina, le fromage de Chèvre.

Curiosità

Pare sia tradizione della **Lombardia**, ma soprattutto della città di **Cremona**, servire la mostarda di Cremona tra una portata e l'altra durante il **cenone di Natale**.

