

Mostaccioli di vino cotto

Ingredienti:

- 500 gr di farina 00
- 100 gr di nocciole tostate e tritate
- 750 cl di vino cotto
- cannella e chiodi di garofano q.b.
- scorza di arancia essiccata e tritata
- un pizzico di bicarbonato

Procedimento:

Impastare gli ingredienti con ½ l di vino cotto. Lavorare l'impasto ottenuto e formare bastoncini di varie forme. Disponeteli su una teglia e infornare per 20 minuti a temperatura di 180 °C. Appena sfornati bagnare i biscotti nel vino cotto rimanente.

Procedimento per il vino cotto:

Fare bollire il mosto d'uva con la cenere dei tralci della vite per mezz'ora. Per ogni litro di mosto usare un pugno scarso di cenere. Filtrare il liquido e farlo bollire nuovamente fino a che il volume si riduce a circa 1/3 del volume iniziale.