

Menta e Cioccolato: Uva sotto grappa per dare il benvenuto al 2016!!

Uva sotto grappa per dare il benvenuto al 2016!! Ultimo post del 2015, ultima ricetta, non ricetta, che forse nessuno leggerà perché sarete tutti impegnati nei preparativi del Veglione. Siamo alla conclusione di un anno che ha saputo regalarmi molte sorprese, qualche nuova esperienza, tanto insegnamento ed anche qualche delusione. Gioie e dolori si sono alternati mese dopo mese lasciandomi qualche ferita da leccare ma anche tanta soddisfazione soprattutto dai miei corsi che nella loro semplicità sono stati e continuano ad essere apprezzati! Generalmente in questa giornata si augura che l'anno nuovo porti Gioia, Serenità, Felicità e Salute..Io vado controcorrente ed invece dei soliti discorsi voglio invece Augurarvi che il 2016 sia ricco, ma ricco ricco di tutto e soprattutto di soldi! Perché è vero che non fanno la Felicità ma se non ne hai le cose si mettono davvero male! Non ci puoi comprare tutto, ma molto sì! Non importa averne a camionate, basta il giusto! Che ti permetta di arrivare a fine mese, di curarti come si deve se ne hai bisogno, di toglierti qualche sfizio, di fare qualche viaggio o vacanza. Che ti permetta di Fare dei pensieri o di aiutare chi ne ha bisogno. Ecco bando all'ipocrisia e diciamo la verità. Tutti sotto sotto sognano di avere qualche soldino in più! Beh non tutti, ma siamo sicuramente in molti che combattiamo con la mancanza di lavoro, con le bollette da pagare o con la lista della spesa che bisogna accorciare..Si dice che: "CHI MANGIA UVA A CAPODANNO CONTA QUATTIRINI TUTTO L'ANNO!" Allora ricordatevi di comprarla!! Sono un po' in ritardo per questa non ricetta ma io ve la lascio lo stesso, verrà buona tra una decina di mesi! Ricordo che la faceva sempre mia mamma ed a me piaceva molto gustarmi qualche acino la sera guardando la

tv. UVA SOTTO GRAPPA
Ingredienti: Uva bianca possibilmente Italia
Grappa di buona qualità
Zucchero
Cannella in canna, bacche di vaniglia, chiodi di garofano (facoltativo)
Barattoli a chiusura ermetica
In realtà non ho una dose specifica per questa preparazione, si va molto a gusto personale. Vi consiglio solo di acquistare dell'uva Italia che ha dei grani molto grossi e croccanti. Potete anche usare l'uva passa ad esempio la Cilena che è grande.
Lavate per bene l'uva, dividete gli acini lasciando il picciolo, asciugatela bene. Meglio se la lasciate all'aria qualche ora. Posizionateli nei barattoli schiacciandoli un po' e cercando di utilizzare più spazio possibile. Aggiungete 2 bei cucchiaini di zucchero, le specie e gli aromi se vi piacciono e coprite con la Grappa. Chiudete i barattoli, scuoteteli e riponeteli in un posto buio. Per qualche giorno rigiratelvi fin che lo zucchero si sarà sciolto. Potete gustare l'uva dopo circa un paio di mesi. A questo punto non mi resta che salutarvi ed augurarvi una buona serata!!!
Festeggiate alla grande, bevete con prudenza e soprattutto non guidate se siete alticci!
Ci rivediamo nel 2016!!! TANTI AUGURI A TUTTI!!!!!! ☒

Sorgente: [Menta e Cioccolato: Uva sotto grappa per dare il benvenuto al 2016!!](#)