



Spiedini caramellati alle uve miste

Ingredienti per 20 spiedini

1000 g	Uve miste
500 g	Zucchero
n° 2	Cucchiaini di olio

Per servire: 2 mele

Preparazione

1. Mondare l'uva privando i chicchi dei piccioli e infilarli in 20 spiedini di legno o di metallo dalla parte del picciolo alternando forme e colori.
2. Mettere in una piccola casseruola lo zucchero con 1500 g di acqua avendo cura di bagnare bene le pareti della casseruola con un pennello per evitare che lo zucchero bruci attaccandosi alle pareti.
3. Cuocere su fuoco dolce, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno, finchè il composto non avrà raggiunto un bel color ambrato.
4. Togliere dal fuoco e metterlo per qualche secondo a bagnomaria in acqua fredda per arrestare la cottura.
5. Togliere il caramello dal bagnomaria e immergervi gli spiedini facendo in modo che l'uva si rivesta completamente.
6. Adagiare via via gli spiedini su un piano leggermente unto di olio o su carta forno.
7. Infilare gli spiedini nelle mele, lasciar raffreddare del tutto e portare a tavola.

