

SALSA DOLCE AL PORTO

Ingredienti per 4-6 persone:

- gelatina di cogue circa gr 300,
- uva malaga gr 150,
- ciliegie candite gr 150,
- scorza d'arancia candita gr 75,
- rum,
- cherry,
- 1 bottiglia di Porto.

Versate tutto il Porto in una casseruola possibilmente non di alluminio, ponete il recipiente sul fuoco e lasciate bollire il vino sino a che nel recipiente ne sarà rimasto solo un terzo della dose iniziale.

Lavate l'uvetta, apritela, e, dopo aver tolto i semi, mettetela in una terrina, quindi copritela di Rum e lasciatela stare così a macero sino al momento di usarla.

Tagliate a quadrucci tutta la frutta candita.

Quando il vino è in parte evaporato incorporatevi, sempre mescolando, la gelatina, l'uvetta e la frutta candita, fate alzare il bollore, quindi unitevi due cucchiaini di cherry e servite.

La salsa al Porto viene solitamente usata per irrorare babà caldi.