

# Acini d'uva caramellati

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 grappoli d'uva

500 g zucchero

1/2 cucchiaino cremortartaro

## Preparazione

Con le forbici a punte sottili staccate gli acini dal grappolo lasciando però attaccato un pezzetto di peduncolo. L'uva dovrà essere di qualità ad acini grossi, a buccia sostenuta e senza semi. Lavatela bene e stendetela su di un canovaccio, all'aria perché asciughi. Riunite in una pentola un bicchiere di acqua, lo zucchero e il cremortartaro e lasciate bollire a fuoco bassissimo fino ad avere uno sciroppo che, versato su un piatto, non si dividerà a palline. Toglietelo ancora dal fuoco e immergetevi uno alla volta, gli acini, a ognuno dei quali, nel frattempo avrete provveduto a infilzare uno stuzzicadenti dalla parte del piccolo. Mettete ad asciugare su un piattino appena unto d'olio facendo in modo che non si tocchino.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>