

MARMELLATE E CONSERVE

Composta di mele cotogne e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 800 g di mele cotogne
- 800 g di zucchero semolato
- 400 g di limoni non trattati
- 1 bicchierino di Brandy.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola mettete 700 ml di acqua con lo zucchero, mettete su fiamma alta e fate sciogliere lo zucchero.

Lavate le mele ed i limoni, togliete i torsoli dalle mele ed affettate sia le mele sia i limoni ricavando fette sottili, mettete le fettine nella pentola con lo sciroppo di zucchero.



2 Fate bollire per 10 minuti.



3 E, con la schiumarola, togliete la schiuma che si formerà in superficie.



4 A questo punto abbassate la fiamma e fate sobbolire per 30 minuti.

Passate il composto al pasaverdure.

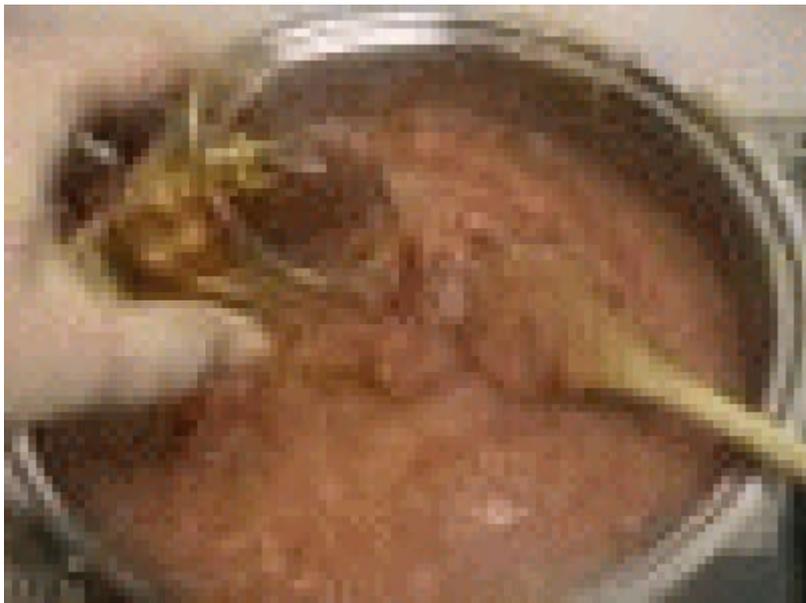


5 Rimettete sul fuoco.



6 Fate sobbollire fino a quando il composto rimane attaccato al mestolo.

Togliete dal fuoco e aggiungete il Brandy.



7 Invasare nei barattoli sterilizzati, capovolgete i barattoli e lasciateli raffreddare.



NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire, insieme ai coperchi, per 20 minuti in acqua e fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.