

MARMELLATE E CONSERVE

## Cotognata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 7 *GIORNI DI RIPOSO*

---



La **cotognata**, o confettura di cotogne, è un [dolce](#) immancabile nella **tradizione** di moltissime famiglie soprattutto **del sud Italia**, dove le mele cotogne abbondano alla fine dell'estate.

La **cotognata** è una sorta di **marmellata dura**, che si ripone in **stampini**, tipici siciliani, che si usano anche per la **mostarda**. Una volta riempiti gli stampini, si lasciano asciugare fino a raggiungere la **consistenza desiderata**: quando la cotognata è pronta ha la **classica consistenza delle caramelle gommose**... ma è molto più **sana e naturale**!

La ricetta della **cotognata di mele** è un caposaldo della [cucina siciliana](#) e oggi potrai cucinarla anche tu seguendo **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**.

Se ami **conservare frutta e verdura**, ecco altre ricette che dovresti cucinare e poi mettere in dispensa:

[Peperoni in agrodolce](#)

[Peperoncini ripieni con crema di tonno](#)

[Pesche sciroppate](#)

[Marmellata di limoni senza buccia](#)

[Melanzane sott'olio](#)

## INGREDIENTI

MELE COTOGNE 1 kg

LIMONE 1

ZUCCHERO 350 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Per ottenere una buona cotognata di mele, inizia sciacquando bene le mele cotogne, strofinale con le mani per togliere un po' della peluria esterna, poi tagliale in quattro parti e privale del torsolo centrale. Usa un coltellino ben affilato, le mele cotogne sono molto dure.





**2** Metti le mele cotogne in una pentola piena d'acqua e cuocile fino a quando non saranno morbide: ci vorrà circa mezzora.





- 3 Scola le cotogne, lasciale intiepidire e poi sbucciale, infine passa la polpa attraverso un colino, spingila attraverso le magli del colino con il dorso di un cucchiaio.





4 Condisci la purea di mele cotogne con il succo filtrato di un limone e lo zucchero, il cui

peso deve corrispondere a metà del peso effettivo della purea.



- 5 Versa tutto in una pentola e cuoci a fiamma bassa per circa 40 minuti, o fino a quando la confettura non si staccherà naturalmente dai bordi della pentola.



6 Bagna per bene gli stampini con acqua naturale e versa la confettura al loro interno.





**7** Fai asciugare la cotognata in una stanza soleggiata e non umida (o all'aperto coprendo con un retino) per qualche giorno, fino a quando il composto si staccherà facilmente dagli stampi.

Puoi conservare la cotognata di mele in contenitori ermetici per 3-4 settimane al massimo.



