

MARMELLATE E CONSERVE

Gelatine di mele

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di mele
zucchero semolato
il succo di un limone.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Lavare le mele, tagliarle e metterle in una pentola con mezzo bicchiere d'acqua.



3 Cuocerle a fuoco basso per una ventina di minuti, finchè saranno diventate tenere.



- 4 Passarle al passaverdure a fori piccoli, pesare il purè ottenuto e mettere la metà del loro peso di zucchero.





- 5 Mettere il composto in una casseruola, unire anche il succo del limone e portare ad ebollizione.

Schiumare se serve e cuocere a fuoco vivo, mescolare finchè comincerà a staccarsi dai bordi della casseruola.

Appoggiare un foglio di carta forno sul fondo di una teglia e versarvi sopra la gelatina di mele in modo da ottenere uno strato uniforme di circa un paio di centimetri di spessore.



- 6 Far raffreddare il tutto per una giornata in frigorifero, tagliare la gelatina a quadretti, passarla nello zucchero e conservarli in un contenitore a chiusura ermetica.



