

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di mele cotogne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

3 mele cotogne

1 limone

zucchero lo stesso peso delle mele cotogne.

PREPARAZIONE



2 Lavate le mele cotogne, mettetele in una casseruola senza sbuciarle, copritele con dell'acqua fredda.



3 Fate bollire fino a quando la buccia si screpolerà.

Pelate le mele.



4 Pesatele.



5 Passare nel passaverdure.



6 Mettete le mele in una pentola e unite la stessa quantità di zucchero.



7 Mescolare bene e fate cuocere a fuoco moderato (il composto deve sobbollire).

Fate la prova del piattino: mettete un poco di composto sopra un piattino se questo scivola velocemente la marmellata non è pronta mentre se rimane ferma la marmellata è pronta.



8 In tutto ci vorranno circa 35 minuti.

Unite il succo di limone.



9 Travasate nei barattoli sterilizzati, capovolgeteli e fate raffreddare.

