

MARMELLATE E CONSERVE

## Gelatina di mele

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

MELE 1 kg

ZUCCHERO SEMOLATO

LIMONE solo il succo - 1

ACQUA 500 ml

Avete frutta in abbondanza? Volete preparare una conserva speciale che vi faccia compagnia tutto l'anno? La gelatina di mele è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplicissima e perfetta per chi vuole accompagnare formaggi, salumi, carni ma anche impreziosire dolci! Scopri le migliori [ricette con le mele](#).

Provatela, è buonissima!

### PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la gelatina di mele, per prima cosa lavate le mele e sbucciatele bene, quindi eliminate il torsolo e tagliatele a pezzi regolari.



- 2 Raccogliete i pezzi di mele in una casseruola. Aggiungete alla mele l'acqua, accendete il fuoco e cuocete a fuoco basso fino a quando le mele saranno diventate morbide. Calcolate all'incirca venti minuti di cottura.





- 3 Una volta che le mele saranno diventate morbide, allontanate la casseruola dal fuoco e con il frullatore ad immersione, frullate il tutto. In alternativa passate il tutto al passaverdure.



- 4 Raccogliete la purea ottenuta, all'interno di una scodella. Pesate la purea e aggiungete nella scodella, la metà di zucchero semolato del peso totale della purea.





- 5** Spremete un limone e aggiungete il succo al composto di zucchero e purè di mele. Mescolate bene, in maniera tale da ottenere un unico composto.



- 6** Versate il composto in una casseruola e portate ad ebollizione. Durante la cottura schiumate se necessario e cuocete, mescolando, fino a quando vedrete che il composto inizierà a staccarsi dal bordo, addensandosi.





- 7 Una volta che il composto, avrà raggiunto la giusta consistenza, allontanate la casseruola dal fuoco, prendete dei vasetti di vetro sterilizzati e riempiteli completamente con la gelatina di mele.

