

MARMELLATE E CONSERVE

Composta di mele cotogne e limone

di: *silvestra*

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