

MARMELLATE E CONSERVE

Cotognata

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 7 *GIORNI DI RIPOSO*



Se avete delle buone mele cotogne dovete assolutamente provare a fare la cotognata. Una ricetta abbastanza semplice che ci è stata lasciata dal nostro Ropa 55, siciliano doc!

Possiamo definire la cotognata come una marmellata solida che viene fatta proprio in questa splendida regione. Non è assolutamente difficile fare questa ricetta di origine spagnola, ci vuole solo un po' di pazienza, ma il risultato è davvero ottimo! Provate questa versione e se cercate altre ricette con le mele ecco per voi alcune idee molto golose:

[gelatina di mele](#)

[crostata di mele](#)

[delizie di mele](#)

INGREDIENTI

2 kg di mele cotogne

1 limone 700 g di zucchero per ogni chilo di cotogna cotta

PREPARAZIONE

1 Preparate le mele cotogne.



2 Pulite bene le mele cotogne liberandole dalle parti ammaccate.



3 Mettetele in una pentola con il limone tagliato a metà.



4 E fate bollire per 1 ora, le mele sono cotte quando, bucadole con i rebi di una forchetta, questi raggiungono il torsolo senza fare fatica.



5 Scolatele e lasciatele raffreddare.



6 Dividetele a metà così raffreddano più velocemente.



7 Conservate l'acqua di cottura, un mestolo servirà per la fase successiva.



8 Quando sono fredde pelatele, eliminate i torsoli, tagliatele a pezzi e pesatele.



9 Passate le mela al passaverdura.



10 Trasferite la purea in una casseruola con 1 mestolo di acqua di cottura.



11 E 700 grammi di zucchero per ogni chilo di purea.



12 Fate cuocere a fiamma bassa per 1 ora, il tutto è pronto quando sollevando il cucchiaio la composta non scivola da sola in pentola ma rimane attaccata al cucchiaio.



13 Inumidite le formette con un velo d'acqua.



14 Riempitele e paregiate la superficie.



15 Lasciatele asciugare coperte da un velo per una settimana.



16 Alla fine sformate.

