

Cotognata

Scritto da Totò Mirabile

Martedì 15 Novembre 2011 07:05 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Novembre 2011 07:08

La cotognata



Chiunque si ricorderà della cotognata che si faceva una volta e che ora, invece, si trova bella e pronta in confezioni molto eleganti. Proprio in questo periodo, che le mele cotogne sono in grande quantità, perché non cimentarsi a fare la cotognata? Tutti sappiamo che si tratta di una vera e propria marmellata dura, tanto che, se conservata in una scatola di latta con dentro delle foglie di alloro e nessuna umidità, si conserverà per molto tempo e a Natale sarà sicuramente un dolce che apprezzeranno parenti ed amici.

Ingredienti:

mele cotogne (da 1 a 3 kg)

zucchero

limoni

stampi decorati (chi li ha)

foglie di alloro secche.

Procedimento:

Le mele cotogne vanno lavate e pelate, dopodiché, la polpa, alla quale sarà stato aggiunto un limone tagliato a pezzi per ogni kg di peso, deve cuocere per 20 minuti in abbondante acqua, fino a quando sarà facile appuntarla con uno spiedo di legno. A cottura avvenuta, occorre schiacciare la polpa con una forchetta e passarla in setaccio a maglia fitta. Ad operazione ultimata, pesarla ed aggiungere 800 gr. di zucchero per ogni chilo di polpa. Ben mescolata e posta sul fuoco, dopo la bollitura farla cuocere per 15

Cotognata

Scritto da Totò Mirabile

Martedì 15 Novembre 2011 07:05 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Novembre 2011 07:08

minuti, stando sempre attenti a mescolare in continuazione altrimenti s'attacca alla pentola e si brucia. Bagnare gli stampini con succo di limone e versarvi la cotognata calda; battere sul tavolo per assestarla e poi asciugarla al sole per 2 giorni. Dopo si può sformare ma è necessario lasciarla ancora al sole fin quando si sarà completamente asciugata fuori. Per coloro che non hanno gli stampini, basterà sistemarla formando dei cubetti o delle tortine di varia grandezza ma che, comunque, non superino i tre cm circa di spessore, in modo che possa asciugare facilmente.