

Confettura di mele cotogne

Categoria: Antichi Sapori - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 90 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

La confettura di mele cotogne è una conserva molto profumata dal sapore leggermente acidulo. La mela cotogna è diffusa nei Paesi mediterranei e le sue origini sono Mediorientali; è un frutto tipico della stagione autunnale, infatti matura verso ottobre. Dal momento che la polpa della mela cotogna è particolarmente dura, acida ed astringente, è meglio consumarla cotta, magari per preparare composte e confetture. La confettura di mele cotogne può essere utilizzata per preparare dolci, ma in cucina è molto utilizzata anche per accompagnare carni grasse e cotte in umido, pollame e selvaggina. Si ha notizia infatti che già nel medioevo venisse utilizzata per profumare e insaporire le carni.



Ingredienti

>> Limoni il succo di uno	>> Mele cotogne 1 kg	>> Vanillina 1 bustina	>> Zucchero 700 gr
-------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Preparazione



La prima operazione per preparare la confettura di mele cotogne è pulire bene le mele. Lavatele accuratamente, e senza sbucciarle tagliatele in quattro parti (1), privatele del torsolo e tagliatele in piccoli cubetti (2-3).



Mano a mano che tagliate le mele, immergetele in una ciotola piena d'acqua insieme a qualche fettina di limone per non farle annerire (4). Quando avrete terminato, toglietele dall'acqua, fatele sgocciolare bene e mettetele in una pentola aggiungendo due bicchieri d'acqua (5). Fate cuocere a fuoco medio finché la frutta non si sarà ammorbidita e spappolata (6).



Trasferite le mele cotogne in un passaverdure per setacciarle (7) e riponete la polpa così ottenuta di nuovo nella pentola: aggiungete lo zucchero, la vanillina (8) e fate cuocere nuovamente a fuoco lento per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Quando il composto sarà liscio e omogeneo aggiungete il succo di limone (9) e fate cuocere ancora 5 minuti. Abbassate il fuoco al minimo e versate la confettura bollente di mele cotogne in vasetti sterilizzati che tapperete e disporrete su un piano a testa in giù affinché si formi il sottovuoto che consentirà alla vostra confettura di mele cotogne di conservarsi a lungo.

Consiglio

Se avete in giardino un albero di mele o pere cotogne raccogliete i frutti quando sono ancora verdi e lasciateli maturare in un ambiente tiepido fino a quando non diventeranno gialli e profumati. Questo è il momento giusto per preparare una gustosa confettura di mele cotogne!