



Cotognata - [Visualizza sul sito di Imma](#)

marmellata - conserva - mele

Da barattolo e gelatine -

Mele cotogne pulite dalla peluria, togliere il torsolo, farle a pezzi con tutta la buccia e il succo di mezzo limone per non farle annerire, trasferire il tutto nella pentola con 3 chiodi di garofano poca cannella e un pezzo di buccia di limone senza la parte bianca e un bicchiere di acqua .  
Fare cuocere e passare al passaverdure con i fori medi, pesare la purea e per ogni kilo metto 700 gr. di zucchero.

Una parte l'ho invasata , è buonissima spalmata sul pane o per fare crostate oppure per il ripieno dei biscottini tipo raviolini.

La restante cotognata la stendo su un vassoio ad uno spessore di 2 anche 3 centimetri , la lascio ad asciugare al sole coperta da un velo per 4/5 giorni finchè diventa soda e si può tagliare con il coltello a quadratini o rombi si passano nello zucchero semolato e si conservano in una scatola ermetica , anche avvolte con la carta stagnola, tipo gelatine se à possibile farli durare fino alle feste di Natale.