



Gelatina di mele cotogne - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

da [lospaziodi staximo.blog](#)

gelatina - mele cotogne - succo

Ingredienti:

1kg Succo di Mele Cotogne
700g Zucchero
1 Limone

Per il Succo:

Lavare e pulire dalla pelosità le mele cotogne. Tagliarle in quarti, togliere il torsolo metterle in una pentola coprendole, a filo, di acqua. Porre il tegame sul fuoco e lasciare bollire per 1 ora.

Prendere un telo di cotone finissimo con cui rivestire uno scolapasta, versarvi il contenuto della pentola di mele raccogliendo il succo in un altro recipiente. Non schiacciare le mele ma lasciare filtrare per tutta la notte.

Il giorno seguente raccogliere il succo in un barattolo a chiusura ermetica e metterlo in frigorifero per far depositare eventuali sedimenti residui.

Per la Gelatina:

In una pentola pesare 1 kg di succo, aggiungervi lo zucchero e il succo di limone. Mescolare per sciogliere lo zucchero poi mettere sul fuoco e fare bollire a fiamma vivace.

Depositare una goccia del composto su un piattino per verificare la giusta consistenza della gelatina e invasare.

La polpa si può riutilizzare per fare una marmellata di cotogne, semplicemente aggiungendo delle mele renette per dare sapore.

cottura e filtraggio della polpa



ricottura di succo e zucchero fino al raggiungimento della trasparenza e della consistenza gelatinosa



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it