



Marmellata di mele cotogne: l'accompagnamento perfetto

La marmellata di mele cotogne rappresenta un perfetto accompagnamento per molti alimenti, carni (specialmente se grasse), formaggi e dolci.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Questo frutto originario del Medio Oriente, dal sapore acidulo e profumato, è ottimo per preparare confetture e arricchire le nostre ricette. Una volta cotte, il sapore acidulo è stemperato soprattutto dallo zucchero, perciò ne risulta una confettura ben equilibrata. Le proprietà benefiche delle mele cotogne, inoltre, incuriosiscono e allettano, quindi possiamo sentirci meno in colpa. Infatti sono frutti poco calorici e ricchi di sali minerali, vitamine e fibre. Raccomandiamo sempre una accurata sterilizzazione dei vasetti di vetro per la conservazione. Fateci sapere come la userete!

Difficoltà :Bassa **Tempo di preparazione** :15' **Tempo di cottura** :30'

Questo slideshow richiede JavaScript.



Ingredienti

- Mele cotogne 1 kg
- Zucchero 600 g
- Limoni 2

Preparazione

Lavare ed asciugare le mele accuratamente e tagliarle in cubetti di dimensioni uguali tra loro. Metterle in ammollo in acqua e un pochino di succo di limone per evitare che anneriscano mentre vengono tagliate. È arrivato il momento di cuocerle, quindi sgocciolare bene e versare in pentola insieme allo zucchero fino all'ammorbidimento totale della frutta. Cuocere a 108 gradi centigradi per circa 30 minuti mescolando spesso. Spremere i limoni, grattugiare la buccia e unire il tutto a fine cottura. Appena amalgamato bene, spegnere il fuoco e passare al passaverdura un po' più della metà del composto. Aggiungere nuovamente nella pentola, mescolare e procedere al confezionamento. Mettere nei vasetti fintanto che la marmellata è calda per aiutare il processo di sottovuoto. Conservare fino a 3 mesi in luogo fresco e asciutto.