



## Cotognata

### Ingredienti

1 kg di mele cotogne pulite  
800 gr di zucchero semolato.

Ecco la ricetta di Cinzia/forcinza63:

Prendere le mele cotogne, lavarle bene in modo che vada via la peluria che hanno poi tagliarle in quarti e pulire dai semi.



Mettere a bollire con il limone fino a quando vengono a galla.

Con una schiumarola raccogliarle e metterle a raffreddare.

Quindi pelarle, tagliarle a pezzetti e metterle a bollire con lo zucchero.

Quando le mele sono cotte frullarle con un minipimer e continuare cuocerle fino a quando iniziano ad attaccarsi al tegame.

A quel punto foderare della teglie con carta forno, stendere il composto e farlo raffreddare.



Infine tagliarle a quadretti e servire. Si conserva a lungo.