



## Marmellata di cotogne

### **Ingredienti**

3 kg cotogne

1 kg zucchero

Pulire le cotogne dalle parti marce e tagliarle a pezzi grossi.

Metterle nella pentola a pressione con un dito di acqua e farle bollire per 15 minuti.

Farle raffreddare un po' e pulirle eliminando il torsolo e le parti legnose.

Pesarle (recuperare anche l'acqua di bollitura) e metterle in un tegame e aggiungere la metà in peso di zucchero e metterle sul fuoco lento.

Nel frattempo mettere nel forno i vasetti a 100° C. per 30 minuti.

Bollire la marmellata sino a che sarà un po' densa e avrà preso un bel colore arancio.

Spegnere la fiamma e travasarla nei vasetti da calda, ribaltarli per 10 minuti.

e quindi raddrizzarli e conservarli in luogo fresco e buio.