



## Marmellata di Mele Cotogne

### Ingredienti

3 kg di cotogne

1 kg di zucchero

Questa marmellata di mele cotogne è un po' particolare; è eccellente, ricorda sapori antichi, è adattissima per le crostate e necessita di poco 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.

Passarle al setaccio o passaverdura.



Pesarle (recuperare anche l'acqua di bollitura) e metterle in un tegame poi aggiungere la metà del peso di zucchero e cuocere.

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

Quando la marmellata avrà preso un bel colore arancio sarà pronta. Spegnerla fiamma e travasare la marmellata calda nei vasetti, ribaltarli per 10 minuti quindi raddrizzarli e conservarli in luogo fresco e buio.