

La cotognata

Scritto da Maria
Mercoledì 13 Marzo 2013 17:58

- La Cotognata



- Maria Fanizza

-
-
-

Ingredienti: mele cotogne, zucchero

Preparazione

Lavare le mele cotogne, togliendo bene la peluria che le ricopre e, senza sbucciarle, tagliarle a pezzettini, buttando via solo i semi e le eventuali parti guaste.

Mettere i pezzetti in una pentola e versare acqua fredda fino ad un dito al disotto del livello delle cotogne: coprire e lasciare cuocere a fuoco moderato fino a che la polpa sia tenerissima, quasi sfatta. Spegnerne e lasciare raffreddare, coperto. Frullare, poi, con tutta l'acqua di cottura; pesare la purea ottenuta e mescolarla, per ogni Kg, a mezzo Kg di zucchero.

Versare in una teglia di alluminio, larga tanto che la purea non superi i 2-3 cm di spessore.

La cotognata

Scritto da Maria

Mercoledì 13 Marzo 2013 17:58

Porre la teglia su fuoco moderatamente vivace e cuocere mescolando frequentemente con un cucchiaino di legno a punta piatta in modo da staccare bene dal fondo e non far bruciare la frutta.

Quando il composto ha raggiunto una consistenza tale che dal cucchiaino cade solo scotendo, versarlo su un ripiano coperto da carta da forno e stenderlo a pareggiarlo con la lama di un coltello fino ad ottenere approssimativamente un rettangolo dello spessore di un paio di centimetri.

Lasciarlo asciugare per due giorni in luogo aerato. Capovolgere, poi, sempre su carta da forno, e lasciare asciugare per altri due giorni.

Tagliare quindi a pezzetti regolari, avvolgere in pellicola trasparente ciascun pezzetto e riporre in luogo fresco ed asciutto: si conserva per anni.

I pezzetti di cotognata, di dimensioni opportune, possono essere anche serviti come bonbon: invece di avvolgerli nella pellicola, si rotolano ben bene nello zucchero e si lasciano essiccare su di una gratella per dolci. Quando essi sono bene asciutti si dispongono, singolarmente, nei pirottini.