



La **mela cotogna** è un frutto quasi immangiabile crudo poiché dura e dal sapore acidulo. Tanto cattiva cruda quanto gustosissima e golosissima quando usata per marmellata e **cotognata**.

Della **cotognata** esistono tante ricette tutte molto simili, ma quella che qui vi proponiamo è quella con la bollitura nel **mosto**, antichissima e ormai quasi in disuso, ma diffusissima in passato nelle zone dell'**Alta Valle del Velino**. Una via di mezzo tra la marmellata e la **cotognata** a pezzetti come si usa in altre zone.

Ingredienti

- **Mele cotogne**
1 kg
- **Mosto di uva bianca**
1 litro
- **Zucchero**
1 kg

Preparazione

- Lavare le mele cotogne con cura, poi asciugarle con un panno pulito e asciutto, la buccia di questo frutto è molto pelosa, e con questo procedimento siamo certi che siano perfettamente pulite
- Tagliare in quattro le mele senza sbuciarle poi togliere il torsolo e i semi.
- Porre sul fuoco un tegame il mosto e lo zucchero e versare nel tegame le mele e farle bollire a fuoco lento.
- La bollitura deve durare fin quando il mosto non si è asciugato e la cotognata ha preso la consistenza quasi di una

gelatina.

- Togliere dal tegame e versare in degli appositi barattoli. La cotognata si conserverà molto a lungo!

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle ||  
 []).push({});
```