



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cotognata



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, setaccio, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 1,2 kg di zucchero
- 1 kg di mele cotogne
- 1 l d'acqua
- 1 limone

Preparazione Cotognata

Passo 1.

Sbucciate le mele cotogne e privatele del torsolo.

Passo 2.

Ponete in una pentola un litro d'acqua e le mele tagliate a pezzetti, fatele cuocere a fuoco lento per trenta minuti, quando saranno cotte, passatele al setaccio e aggiungete lo zucchero.

Passo 3.

Mescolate bene con un cucchiaio di legno e ponete di nuovo sul fuoco per altri dieci minuti continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Passo 4.

Servire la cotognata fredda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)