

Confettura di mele cotogne

- Ingredienti
- 1 Kg di mele cotogne
- 700 gr. di zucchero
- il succo di un limone
- 1 bacca di vaniglia

La prima operazione per preparare la confettura di mele cotogne e' pulire bene le mele. Lavatele accuratamente, e senza sbucciarle tagliatele in quattro parti, privatele del torsolo e tagliatele in piccoli cubetti. Mano a mano che tagliate le mele, immergetele in una ciotola piena d'acqua insieme a qualche fettina di limone per non farle annerire. Quando avrete terminato, toglietele dall'acqua, fatele sgocciolare bene e mettetele in una pentola aggiungendo due bicchieri d'acqua. Fate cuocere a fuoco medio finche' la frutta non si sara' ammorbidita e spappolata. Trasferite le mele cotogne in un passaverdure per setacciarle e riponete la polpa cosi' ottenuta di nuovo nella pentola: aggiungete lo zucchero e i semi di una bacca di vaniglia e fate cuocere nuovamente a fuoco lento per 40 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Quando il composto sara' liscio e omogeneo aggiungete il succo del limone e fate cuocere ancora 5 minuti. Abbassate il fuoco al minimo e versate la confettura bollente di mele cotogne in vasetti sterilizzati che tapperete e disporrete su un piano a testa in giu' affinche' si formi il sottovuoto che consentira' alla vostra confettura di mele cotogne di conservarsi a lungo.