623. COTOGNATA

Mele cotogne, chilogrammi 3.
Zucchero bianco fine, chilogrammi 2.

Mettete al fuoco le mele coperte d'acqua e quando cominciano a screpolare, levatele, sbucciatele e grattatele alla meglio per levarne tutta la polpa che passerete poi dallo staccio. Rimettetela al fuoco collo zucchero e rimestatela sempre onde non si attacchi. Sette od otto minuti di bollitura basteranno; ma poi, se presa su col mestolo comincia a cadere a stracci, levatela. Se la mettete in vasi potrà servirvi come conserva e fatta in tal modo resterà più bianca di quella che vi descriverò al n. 741, ma con meno fragranza, perché una parte dell'odore particolare a questo frutto si sperde nell'acqua.
Per ridurla a cotognata distendetela sopra un'asse alla grossezza poco più di uno scudo ed asciugatela al sole coperta di un velo perché le mosche e le vespi ne sono ghiottissime. Quando è asciutta di sopra tagliatela in forma di tavolette di cioccolata e passandole sotto un coltello per distaccarla dall'asse, rivoltatela dalla parte opposta.
Se poi vi piacesse di darle forme bizzarre procuratevi degli stampini di latta vuoti dalle due parti, riempiteli, lisciateli e distaccando la marmellata dagli orli con delicatezza, ponetela ugualmente sull'asse ed asciugatela nella stessa maniera.
Potete anche crostarla, volendo, e allora mettete a struggere grammi 100 di zucchero bianco con due cucchiaiate d'acqua e quando avrà bollito tanto da fare il filo (presane una goccia fra due dita) spalmate ogni pezzo con un pennello. Se lo zucchero vi si rappiglia durante l'operazione (che è bene fare in una giornata non umida) rimettetelo al fuoco con un altro gocciolo d'acqua e fatelo bollire di nuovo. Quando lo zucchero è asciutto da una parte e sugli orli, spalmate la parte opposta.