738. GELATINA DI COTOGNE

Prendete cotogne di buccia gialla, che sono più mature delle verdi, tagliatele a fette grosse mezzo dito, escludendo il torsolo. Ponetele al fuoco coperte d'acqua e, senza toccarle mai col mestolo, fatele bollire coperte finché non sieno ben cotte. Versatele allora in uno staccio fitto fitto sopra una catinella per raccogliere tutta l'acqua senza strizzarle. Pesate cotest'acqua e rimettetela al fuoco con altrettanto zucchero bianco fine e fatela bollire a cazzaruola scoperta, nettandola dalla schiuma, fino al condensamento, il che si conosce dalla piccola perla che comincia a fare lo zucchero, oppure se, versatane qualche goccia su di un piatto, non iscorra di troppo.
Con le cotogne rimaste potete fare una conserva come quella del n. 742, cioè con altrettanto zucchero quanto saranno di peso dopo averle passate; ma vi prevengo che riesce poco saporita e poco odorosa.
Le gelatine di frutta stanno bene nei vasetti di vetro ove apparisce meglio il loro colore; come questa, per esempio, che prende un bel colore granato.