GELATINA DI MELE COTOGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg. di mele cotoigne,
- un litro d'acqua,
- 1 kg. di zucchero,
- 1 bicchiere di vino cotto (sciroppo di uva dolce).

Sbucciate e tagliate a dadini le mele e metterle in una casseruola.

Versare l'acqua già bollente sopra la frutta e farla cuocere per circa 10 minuti.

Passare al setaccio le mele cotte, far filtrare e raccogliere il succo delle mele.

A questo succo aggiungere lo zucchero, il vino cotto e far cuocere a fuoco moderato finchè il composto avrà raggiunto la giusta consistenza.

Una volta messa in forma, lasciare rassodare la gelatina.

Quando sarà ben raffreddata, sarà pronta per essere servita.