

701. CIARLOTTA DI MELE

Mele reinettes, grammi 500.

Zucchero in polvere, grammi 125.

Midolla di pane raffermo, quanto basta.

Burro fresco di buona qualità, quanto basta.

Un pezzetto di cannella intera.

Mezzo limone.

Si preferiscono le mele reinettes perché morbide ed odorose; in mancanza di queste, servitevi di altra qualità consimile. Se questa marmellata si dovesse conservar lungo tempo, ci vorrebbe il doppio di zucchero; ma trattandosi di adoperarla subito, un quarto del peso delle mele in natura è a sufficienza.

Sbucciate le mele, tagliatele a quarti, levate i semi e le logge che li contengono e gettatele in acqua fresca dove sia stato spremuto il limone. Levate quindi questi quarti di mela asciutti, e tagliateli per traverso a fette sottili, che porrete al fuoco in una cazzaruola, senz'acqua e col pezzetto di cannella. Quando cominciano a liquefarsi, aggiungete lo zucchero e mescolate, muovendole spesso finché non sieno cotte, il che si conosce facilmente. Allora levate la cannella e servitevene come appresso.

Disfate al fuoco il burro e quando è a bollore, cioè ben caldo, intingetevi tante fette di midolla di pane quante occorrono, grosse meno di un centimetro, le quali avrete preparate innanzi. Con esse coprite il fondo di uno stampo liscio e tondo e foderatene le pareti, in modo che non restino vuoti. Versate nel mezzo la marmellata e copritela delle stesse fette di pane intinte nel burro. Cuocetela come i budini, con fuoco sopra, avvertendo che per la cottura basta di rosolare appena il pane, e servitela calda.

È un dolce che si può complicare e variare quanto si vuole. Si può, ad esempio, fare un buco in mezzo alla marmellata e riempirlo di conserva di albicocche, si può intramezzare la marmellata con altre conserve od anche disporla a suoli con le stesse fette di pane.

Si potrebbe anche incassarla nella pasta frolla.