

711. COMPOSTA DI COTOGNE

Sbucciate le mele cotogne e tagliatele a spicchi non tanto grossi ai quali leverete quella parte di mezzo che faceva parte del torsolo. Dato che siano grammi 500, mettetele al fuoco con un bicchiere e mezzo d'acqua e quando avranno bollito a cazzaruola coperta per un quarto d'ora, versate nella medesima grammi 180 di zucchero fine. Appena cotte levatele asciutte e ponetele nel vaso che vorrete mandare in tavola; fate restringere il succo che resta per ridurlo a siroppo, quindi versatelo sopra alle cotogne e servitele diacce.