

# Fruttata d'inverno

## Ingredienti :

1 Cotogna (600 gr. ), 1 Mela verde (200 gr.), 1 Arancia (succo e buccia), 1 Limone (succo e buccia)  
Zucchero 800 gr., Chiodi e cannella q.b.

## Preparazione :

- Lavare e tagliare la cotogna e la mela a pezzi, lasciando torsolo e buccia.
- Metterle in una casseruola alta con acqua appena sufficiente a coprire i pezzi di cotogna, aggiungendo i chiodi e la cannella. Aggiungere anche la buccia ed il succo del limone e dell'arancio.
- Cuocere per circa 10 minuti, poi scolare tenendo l'acqua di cottura filtrata e passare i pezzi di cotogna e mela al passaverdura o meglio, con uno schiacciapatate a fori piccoli, mettendone la purea in attesa in un piatto.
- Nella casseruola rimettere l'acqua di cottura filtrata, lo zucchero e scaldare per farlo sciogliere, infine aggiungere nuovamente la purea e fare bollire lentamente per circa 30/40 minuti, ogni tanto rimestando con una schiumarola. Il punto giusto di cottura lo si vede dal viraggio del colore, che da chiaro trasparente passa ad ambrato (giusto), poi a marrone (troppo).
- Scaldare i vasi ad es. mettendoli nel microonde con un poco d'acqua, riempirli con la marmellata bollente, chiudere e conservare al buio per almeno un paio di mesi.
- La sua morte è servirla con formaggi saporiti come provolone o di fossa, assieme a frutta di stagione: uva, aranci, noci o le sempre classiche pere.

