

COTOGNATA D'INVERNO

Ingredienti:

- mele 700 g,
- arance 300 g,
- una busta di cameo fruttapec,
- 800 g di zucchero.

Mondare, sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti fini, quindi metterle in una pentola alta ed aggiungervi le arance precedentemente sbucciate e passate al passaverdura.

Mescolarvi il fruttapec.

Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.

Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 8 minuti a fuoco vivace.

Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Versare la cotognata fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.

Capovolgere i vasetti per 5 minuti.