Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come si lavora la mela cotogna?

Lun 17/10/2016 - 08:57

Le mele cotogne vengono raccolte in autunno. I frutti maturi emanano un delizioso profumo e se vengono risposti in un contenitore riempiono l'ambiente del loro aroma. Le diverse varietà di mele cotogne che crescono nel nostro territorio, appena raccolte, sono molto dure e aspre, quindi poco adatte ad essere mangiate senza venire prima cotte. Da cotte sono, infatti, molto versatili, vi si può ricavare la cotognata, della gelatina, una composta di frutta, della marmellata, del succo e anche del liquore. La mela cotogna conferisce una nota fruttata a piatti particolarmente corposi.
Le mele cotogne sono difficili da lavorare. Innanzitutto bisogna togliere con un panno la lanugine esterna al frutto che conferisce allo stesso un sapore aspro.
Dopodiché la mela cotogna può essere spellata, tagliata, si può rimuovere il torsolo oppure altrimenti lavorata come richiesto dalla specifica ricetta che si intende seguire. Per sbucciare questo frutto si può utilizzare un pela patate oppure un coltello. Nel caso fosse necessario spellare una grande quantità di mele cotogne si consiglia di farle prima cuocere per ca. 30 minuti in pentola a pressione, dopo aver rimosso la lanugine che le avvolge. Così facendo il frutto diventa più molle ed è possibile lavorarlo più facilmente.
La cotognata è il nome di un dolce delizioso. Per realizzarlo si addensa la purea di mela cotogna con dello zucchero e si spalma su una leccarda stando attenti a conservare uno spessore di ca. un centimetro. Dopo tale operazione la leccarda va messa in forno, dove la purea di mele cotogne viene abbrustolita e trasformata in zucchero, dopodiché viene tagliata a quadrati o rombi della grandezza adatta per essere mangiata.

Comunicato stampa
Bolzano, 17/10/2016