

È una marmellata, ma si mangia come una caramella: la magica cotognata che si fa in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 10 Dicembre 2024



La **ricetta della cotognata** ha tanta storia alle spalle e, ancora oggi, sebbene sia meno diffusa è molto apprezzata in **Sicilia**. Le [mele cotogne](#) sono dei frutti molto particolari, con una forma irregolare e un **profumo intenso**. L'albero da cui nascono si chiama **cotogno** e appartiene alla famiglia delle Rosaceae, della quale fanno parte anche i meli e i peri, anche se si classifica nel genere Cydonia, una sottocategoria di piante diversa.

Pensate che **era già coltivato dai Babilonesi** e dai **Greci**, quindi è uno degli alberi da frutto più conosciuto da tempo. Le famiglie contadine hanno utilizzato a lungo le mele cotogne per profumare i loro armadi: a causa del loro **sapore molto aspro**, infatti, non è facile che vengano consumate così come sono. Quando si iniziò a cuocerle con lo **zucchero**, è nata la **cotognata**, una particolarissima marmellata dalla consistenza soda, che si mangia proprio come le **caramelle**.

Esistono molte ricette per la cotognata fatta in casa e **ogni famiglia ha la sua preferita**, reinterpretandola come preferisce. Quella tradizionale, comunque, prevede una serie di passaggi abbastanza comuni in tutte. Scopriamoli insieme.

Ingredienti

- Mele cotogne, 1 kg
- Limone, 1
- Zucchero, 350 g

Procedimento

Per prima cosa, bisogna **sciacquare bene le mele cotogne** e strofinarle con le mani, per eliminare l'eventuale peluria esterna. Tagliatele in quattro spicchi e privatele del torsolo centrale e dei semi. Mettete [la frutta](#) in una pentola piena d'acqua e cuocetele fino a quando non saranno morbide, ci vorrà circa mezz'ora. A questo punto, fate intiepidire e sbucciare, quindi passate la polpa con il colino, aiutandovi con il dorso di un cucchiaio.



Cotognata – Foto Cettina Puglisi

Condite con il succo filtrato di un limone e lo zucchero (calcolate che il peso dello zucchero deve corrispondere a metà del peso effettivo della purea). Versate **tutto in una pentola** e cuocete a fiamma bassa per circa 40 minuti o fino a quanto la confettura non si staccherà da sola dai bordi della pentola. A questo punto potete mettere la vostra confettura in una teglia, foderata con carta da forno, o negli appositi stampini della tradizione siciliana (bagnati con acqua).

Fate freddare in un luogo fresco per un paio di giorni. Quando la cotognata si compatta, si può tagliare, ricavando dei classici **cubetti** o le forme che preferite, che potete passare nello zucchero. Si mangia come dessert o insieme al **caffè**, magari insieme a un **tagliere di formaggi** o in ogni momento della giornata, per un pieno di energia e una dolce pausa. Foto: [Depositphotos.com](https://www.depositphotos.com).

Generato il 13/05/2026