Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Gelatina a base di bucce di mela

Frutta
Per utilizzare le bucce e i torsoli di mela
Confetture
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per circa 3 o 4 vasi (a seconda delle dimensioni):

- bucce e torsoli di 1 – 1,5 kg di mele
- 1 stecca di cannella
- diversi chiodi di garofano
- 2 CT di succo di limone
- 500 g di zucchero gelificante (2:1)

Preparazione:

Portate a ebollizione le bucce e i torsoli di mela con 1,2 litri di acqua in una casseruola e fate bollire lentamente per 15 minuti. Foderate un colino con un canovaccio pulito, e versateci dentro l'infuso di mela facendolo colare in una seconda pentola. Premete le bucce di mela nel colino e lasciate scolare bene, lasciando riposare il tutto per qualche ora. Successivamente togliete il colino con le bucce di mela, aggiungete le spezie, il succo di limone e lo zucchero gelificante, e portate l'infuso di mela ad ebollizione mescolando regolarmente. Fate sobbollire per 5 minuti, mescolando ripetutamente. Rimuovete la stecca di cannella e i chiodi di garofano. Versate la gelatina bollente in vasetti sterilizzati con coperchio a vite e chiudete immediatamente i vasetti. Lasciate raffreddare e conservate la gelatina di mele in un luogo fresco e buio.

Tempo di preparazione: ca. 40 minuti, più il tempo per lasciar riposare e scolare.