

VINICUOTTO/VIN COTTO

Ingredienti: 9 litri di mosto d'uva nera, 4 mele annurche, 3 mele cotogne.

Procedimento: Prendete il mosto appena macinato, colatelo, mettetelo nella pentola e posizionatela sul fornello. Con la schiumarola togliete la schiuma e portate a ebollizione. Nel frattempo lavate, sbucciate e dividete in quattro parti le mele annurche e le mele cotogne. Quando il mosto, bollendo, raggiunge poco meno dei due terzi, versatele dentro e continuate a cuocere a fuoco lento. Al raggiungimento di un terzo del volume originario, spegnete la fiamma e imbottigliate, tappate con tappo a corona e conservate in luogo fresco.