

# La Provincia

SAPORI&SAPERI GREEN

A CURA DI VERA FISOGNI  
Info: v.fisogni@laprovincia.it

## Mele in gelatina, golosità da ritrovare L'Artusi le preparava così, in "siroppo"

«Prendete mele reinettes o di altra qualità fine, non tanto mature e grosse.

Levatene il torsolo col canello di latta, sbucciatele e via via gettatele nell'acqua fresca ove sia stato spremuto mezzo limone. Se tutte insieme fossero un quantitativo di grammi 650 a 700, mettete a disfare al fuoco grammi 120 di zucchero in mezzo litro d'acqua unita a una cucchiata di kirsch e versatela sopra le mele che avrete collocate avanti in una cazza-

### Scheda

La ricetta è tratta da "Pranzi di magro. Ricettario per giorni senza carne" (Introduzione di Massimo Salani), prezioso libro pubblicato da Edizioni Dehoniane Bologna (112 pag., 10 euro). Artusi - 1820-1921 - è stato un critico e gastronomo, autore di "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene".

ruola tutte a un pari. Cuocetele in modo che restino intere, poi levatele asciutte, ponetele in una fruttiera, e quando saranno diacce riempite e colmate i buchi lasciati dal torsolo con della gelatina di ribes che, essendo rossa, spicca sul bianco delle mele e fa belluria. Ecco come prepararla: spremete il sugo da un canovaccio e lo mettete al fuoco senza farlo fermentare con 80 parti di zucchero bianco fine per ogni 100 di sugo, ne otterrete, senza

troppo farlo bollire, la condensazione in forma di gelatina.

Restringete al fuoco il liquido rimasto nella cazzaruola per ridurlo a siroppo, indi pasatelo da un pannolino bagnato, aggiungete al medesimo un'altra cucchiata di kirsch e versatelo attorno alle mele preparate nel modo anzidetto, che servirete diacce. Se non avete kirsch, servitevi di rosolio e se vi manca la gelatina di ribes supplite colle conserve». **Pellegrino Artusi**



Ribes e kirsch danno alla gelatina il colore rosso [www.cockaround.com](http://www.cockaround.com)