



Millefoglie alla confettura di mele cotogne

Con l'autunno, la natura ci offre ingredienti dai sapori più decisi e adatti sia alle preparazioni salate che dolci. Tra i frutti di questo periodo ci sono le mele cotogne, protagoniste di questa ricetta semplice e veloce.



Millefoglie alla confettura di mele cotogne (Foto Maria Carola Leone).

Una delle confetture più gustose è quella di [mele cotogne](#), un frutto mediorientale che ormai si è ben adattato anche alla cucina europea e rappresenta la farcitura perfetta di questa millefoglie, croccante e profumata. Un'idea per un [dessert](#) semplice e veloce, se abbiamo a disposizione la confettura precedentemente preparata.

Ricetta Millefoglie alla confettura di mele cotogne

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 kg di mele cotogne
- 600 gr di zucchero di canna
- 2 limoni

Sanificazione dei vasetti

1. Per sanificare i vasetti di vetro, che saranno utilizzati per la conservazione della confettura, sciacquateli sotto abbondante acqua corrente. Successivamente, disponeteli in una pentola dai bordi alti, inserendo un panno pulito tra l'uno e l'altro, in modo che non si rompano durante l'ebollizione. È fondamentale che l'acqua ricopra interamente i vasetti.

2. Fate bollire per 20 minuti, per poi inserire anche i tappi dei vasetti per sterilizzarli. Lasciate bollire ancora per 10 minuti, quindi spegnete il fuoco.

Preparazione della confettura di mele cotogne

1. Lavate i limoni, grattugiatene la buccia e spremete il succo.
2. Lavate, sbucciate e tagliate a metà le mele cotogne. Eliminate il picciolo e il torsolo.
3. Realizzate dei cubotti dalla grandezza più o meno uguale e versateli in una ciotola con acqua e succo di limone. Terminata questa fase versate tutto il contenuto in una pentola, unite lo zucchero e fate cuocere a fuoco medio.
4. Con un cucchiaino di legno, mescolate il composto e fate cuocere al massimo per 30 minuti. Se qualche pezzetto di mela dovesse essere ancora integro, usate un frullatore ad immersione per rendere la confettura omogenea.
5. Unite il succo di limone.
6. Raggiunta la consistenza ideale, versate il liquido caldissimo nei vasetti di vetro asciutti, lasciando qualche centimetro di spazio. Pulite i bordi, coprire con carta oleata, chiudete con il coperchio e capovolgete il vasetto fin quando sarà freddo. La vostra confettura sarà perfettamente sottovuoto e si conserverà per 1 anno.

Preparazione della millefoglie

1. Ricoprite una teglia circolare con la carta da forno e appoggiate delicatamente la pasta sfoglia.
2. Versate la confettura e disponete qualche strisciolina di sfoglia al di sopra per decorare.
3. Infornate il dolce a 200°C per dieci minuti, quindi abbassate la temperatura a 180°C per ulteriori 20 minuti.
4. Sfornate quando la millefoglie sarà dorata.

© Articolo di Maria Carola Leone

Data di creazione

28/11/2017

Autore

redazione