



Dolce alla Melacotogna

Ayva Tatlısı



2 melacotogne
3 bicchierini di zucchero a polverato
2 bicchierini d'acqua

- # Le melacotogne si sbucano dalla sera.
- # Si mettono insieme in una pentola da bollire insieme con i semi e con coniglie.
- # Sopra si pizzica zucchero a polverato , poi si chiude il coperchio di pentola.
- # Il giorno dopo sopra s'aggiunge l'acqua. E si richiude il coperchio di pentola a pressione.
- # Dopo che arrivato il momento da bollire si cucina ancora per 9 minuti.
- # Poi si spegne il fuoco. Dopo aver freddato la pentola si apre il coperchio. Si puliscono conchiglie e semi, le melacotogne si mettono nella piatta da servire.
- # Se volendo prima di servirsi sopra si possono mettere crema oppure dolcineve.

Nota: Si bolliscono insieme conchiglie e semi per darsi il colore alla melacotogna.