

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele ripiene con frutta secca

LUOGO: Asia / Israele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 6 grosse mele
- $\frac{3}{4}$ di tazza di uva sultanina
- $\frac{1}{2}$ tazza vino bianco
- buccia di 1 arancia
- $\frac{1}{4}$ tazza di burro
- $\frac{1}{2}$ tazza zucchero in granuli.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene le mele e togliere i semi, ungere una teglia con del burro e disporvi le mele. Sciacquare bene l'uva sultanina, bollirla per qualche secondo in $\frac{1}{4}$ di tazza di vino. Farcire le mele con l'uva sultanina, metterci sopra le bucce secche, qualche fiocco di burro ed un po' di zucchero. Versare accuratamente il vino su ciascuna mela e far cuocere in forno a media temperatura per $\frac{1}{2}$ ora. Servire caldo, con acqua fresca da bere.