

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mele cotte con gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI PER CUCINARE LE MELE COTTE CON GELATO

MELE GOLDEN 500 gr

ZUCCHERO 60 gr

SUCCO DI LIMONE 20 gr

CANNELLA

GELATO 120 gr

Scopri il piacere delle mele cotte con gelato, un dolce che unisce il contrasto tra caldo e freddo in un abbinamento perfetto. Le mele, dolcemente caramellate in padella, si sposano meravigliosamente con la cremosità del gelato, creando un dessert che conquista tutti al primo assaggio.

## COME FARE LE MELE COTTE CON GELATO

1 Lava le mele, sbucciale e pelale con un pelapatate, tagliale a fette e toglie il torsolo.



2 Riduci gli spicchi di mela a dadini della dimensione che più ti piace, l'importante è che siano regolari per far sì che la cottura sia uniforme.



- 3 Metti i dadini di mela all'interno di una padella antiaderente, abbastanza capiente da contenere la frutta in un unico strato, aggiungi anche lo zucchero.



4 Unisci il succo spremuto in un limone e un pizzico di cannella in polvere.



**5** Cuoci a fiamma moderata per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando le mele sono ben caramellate, toglietele dalla padella e dividetele in 4 coppette.

Aggiungi in ogni coppetta, sopra alle mele, una pallina del gelato che preferisci e servi immediatamente.



## MELE COTTE CON GELATO: UN DOLCE CALDO E FREDDO PERFETTO PER

Le mele cotte con gelato sono un dessert semplice e delizioso, che combina la dolcezza delle mele caramellate con la freschezza e la cremosità del gelato. Questo abbinamento, perfetto per ogni stagione, regala un contrasto caldo/freddo che lo rende irresistibile. *Le mele, cotte lentamente in padella con zucchero e spezie, diventano morbide e leggermente caramellate, mentre il gelato, scelto a piacere tra i tuoi gusti preferiti, si scioglie lentamente sulle mele calde, creando un mix di sapori e sensazioni davvero unico.*

## CONSERVAZIONE DELLE MELE COTTE CON GELATO

Le mele cotte con gelato vanno preparate e gustate subito, per godere appieno del contrasto tra caldo e freddo

. Tuttavia, se desideri prepararle in anticipo, puoi cuocere le mele e conservarle in frigorifero per 1-2 giorni. Quando sei pronto a servire il dessert, riscalda le mele nel forno o nel microonde e aggiungi il gelato appena prima di servire. In questo modo, il gelato si scioglierà delicatamente sulle mele calde, mantenendo la consistenza cremosa e il gusto ricco.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

**Per ridurre lo spreco alimentare**, puoi utilizzare mele leggermente mature o che iniziano a perdere la loro croccantezza per preparare le mele cotte con gelato. Se avanzano delle mele cotte, puoi trasformarle in un delizioso topping per yogurt o [pancake](#), oppure usarle come ripieno per una [torta](#) o un [crumble](#). In questo modo, sfrutti al massimo ogni ingrediente, riducendo lo spreco e creando nuovi piatti gustosi.