

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mele cotte con gelato

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



Le mele cotte con gelato sono un dolce casalingo senza tempo, semplice da preparare che sfrutta la polpa dolce e zuccherina di questi gustosi frutti. Ogni famiglia custodisce la sua ricetta della nonna: c'è la versione in forno, quella bollita, quella più moderna al microonde, oppure quella veloce in padella, come nella ricetta che trovate qui. Perfette da servire come dessert a fine pasto ma ideali anche per una merenda dei bambini sana e genuina. Le mele cotte sono ottime da gustare da sole ma vi sorprenderà la loro versatilità in cucina, potrete ritrovarle nelle ricette della tradizione come lo strudel o la crostata oppure in piatti salati come secondi di carne o contorni di verdure, perfetti per chi ama i sapori agrodolci. Non vi resta che venire a

scoprire i segreti per preparare delle perfette mele cotte e sperimentare anche altre ricette sfiziose con le mele:

[Ricette con le mele](#)

[Cheesecake alle mele croccanti](#)

[Clafoutis alle mele e cannella](#)

[Torta di mele](#)

## INGREDIENTI

MELE GOLDEN 500 gr

ZUCCHERO 60 gr

SUCCO DI LIMONE 20 gr

CANNELLA

GELATO ALLA VANIGLIA 120 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le mele cotte con gelato per prima cosa occorre lavare bene le mele sotto l'acqua corrente.
- 2 Sbucciare le mele. dividerle in due parti e togliere il torsolo.





**3** Dividere ogni spicchio a metà e tagliare ogni parte a dadini regolari.



4 Inserire le mele all'interno di una padella antiaderente da 24 cm e aggiungere lo zucchero.



5 Aggiungere il succo spremuto del limone e un pizzico di cannella.





**6** Cuocere a fiamma bassa per 10 minuti. Mescolare di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, inserire le mele all'interno di coppette monoporzione e aggiungere una pallina di gelato.



## CONSERVAZIONE

Consigliamo di consumare subito le mele cotte in padella.

## CONSIGLIO

Potete sostituire lo zucchero con il miele. Potete aggiungere dell'uvetta dopo averla posta in ammollo in acqua tiepida per 10 minuti e poi scolata. Potete sostituire il succo del limone con la stessa quantità di vino bianco o succo di mele.