

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

mele renette
poca marmellata della qualità preferita
poco burro
vino bianco secco o marsala
qualche biscotto secco
qualche cucchiata di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Accendete il forno portandolo sui 180° circa. Lavate le mele, asciugatele poi, con l'apposito utensile o con un coltellino appuntito, togliete ad ognuna il torsolo (senza tagliarle a metà intendiamoci... e senza forarle nella parte sotto perchè dovranno essere poi farcite).

Imburrate un recipiente che possa andare in forno e in tavola, largo a sufficienza per farvi stare in un solo strato le mele. Con la punta di un coltellino fate nella parte superiore delle mele una piccola incisione a corona, quindi sistematele nel recipiente preparato.

Versate in una terrina della marmellata e delle briciole di biscotto, regolandovi in modo che la quantità sia sufficiente per riempire il vuoto al centro delle mele. Dopo aver amalgamato gli ingredienti, infilate il composto nel vuoto fatto, poi spolverizzate le mele con un poco di zucchero, ponete su ognuna circa dieci grammi di burro e versate sul fondo del recipiente mezzo bicchiere circa di vino, quindi mettetele nel forno già caldo lasciandovele per circa trentacinque minuti.

2 Durante la cottura irrorate per due o tre volte le mele con il liquido che è sul fondo.