

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Purè di mele

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 mele renette
- 2 chiodi di garofano
- un cucchiaino di zucchero
- la buccia di un limone grattugiata

PREPARAZIONE

- 1 Affettare le mele e cuocerle con i chiodi di garofano, lo zucchero, la buccia di limone e con mezzo succo di limone.
- 2 Schiacciate il composto con una forchetta fino a che avrà raggiunto la consistenza di un purè. Servire ben caldo con la carne.