

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mele al forno con ciliegie e lambrusco

Strawberry · Friday, June 27th, 2014

Ingredienti:(6 persone)

- 6 mele grosse
- 250gr ciliegie nere
- 2,2 dl lambrusco
- 1 limone
- 100gr zucchero
- mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- 80gr burro

Preparazione:

Lavate e snocciate le ciliegie, mettetele in una ciotola con lo zucchero meno 2 cucchiaini, e il lambrusco, lasciate riposare le ciliegie per 10 minuti. Lavate e asciugate le mele, togliete una calottina e con un coltellino togliete il torsolo e parte della polpa, facendo attenzione a non forarle. Spruzzate dentro ogni mela qualche goccia di limone e richiudete con la calotta. Togliete la polpa dal torsolo e tritatela grossolanamente, disponetela in una casseruola con le ciliegie e la loro marinatura, cuocete per circa 20 minuti mescolando. Riempite le mele con il composto, ricoprite con la calotta e sistematele in una teglia a bordi alti imburrata, su ogni calotta ponete un fiocchetto di burro e spolverizzate con lo zucchero miscelato alla cannella. Fate cuocere in forno caldo a 150° per 25 minuti.

This entry was posted on Friday, June 27th, 2014 at 4:22 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.