

Salsa di mele

Ingredienti

2 mele a persona: Chantecler o Reinettes
1 cucchiaio di zucchero a persona
Cannella

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle in ottavi.
Mettete le mele in una casseruola e aggiungete acqua fino a 2/3 dell'altezza.
Spolverare con cannella (facoltativo).
Cuocere a fuoco medio o abbastanza alto fino a quando le mele saranno cotte (il coltello dovrà penetrare senza problemi nel pezzo di mela).
Aggiungere lo zucchero, mescolare.
Servire caldo o freddo.

Varianti

Potete sostituire metà o tutte le mele con le pere.
D'estate si possono utilizzare anche le pesche: è la zuppa di pesche, che si serve molto fredda.