

# *La composta Apple*

## *Ingredienti*

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

## *Preparazione*

Sbucciare le mele e tagliarle in ottavo.  
Metti le mele in una casseruola e acqua bagnata a 2/3 dell'altezza.  
Cospargere con cannella (opzionale).  
Cuocere a fuoco medio o abbastanza forte fino a quando le mele non sono cotte (il coltello deve penetrare senza problemi nel pezzo di mela).  
Aggiungi lo zucchero, mescola.  
Servire caldo o freddo.

## *Varianti*

La metà o tutte le mele possono essere sostituite da pere.  
In estate, possiamo anche usare le pesche: è una zuppa di pesche, che serviamo molto fredde.