### La composta Apple

#### Ingredienti

2 mele a persona: Chantecler o Reinettes

1 cucchiaio 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.