

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.