

## MELE IN GELATINA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
500 gr.	Mele renette
100 gr	Zucchero
	Gelatina di frutta
½	Bicchieri di kirsch

### PREPARAZIONE:

Dopo aver lavato ed asciugato le mele, privatele del torsolo con l'apposito attrezzo e disponetele in fila in una pirofila fate sciogliere a fuoco lento lo zucchero con ¼ di acqua e un bicchierino di kirsch.

Versate lo sciroppo sulle mele e passate in forno caldo per mezz'ora.

A cottura ultimata disponetele su un piatto da portata; riempitele con della gelatina di frutta e irroratele con lo sciroppo, servitele tiepide.