



Mele al Rubino

Ingredienti per 4 persone:

4 mele,
50 gr di zucchero,
8 cucchiaini di Sagrantino Passito,
4 cucchiaini d'acqua.

Per la decorazione: cannella in polvere, cioccolato fondente grattugiato.

Tempo di preparazione: 15 minuti circa.

Procedimento

Sbucciate le mele, levate il torsolo e tagliatele a dadi, mettetele in un tegame contenente 4 cucchiaini d'acqua. Aggiungete lo zucchero e fatele cuocere a fuoco medio per una decina di minuti (la durata della cottura dipende dalla qualità delle mele) smuovendole delicatamente per evitare di spappolarle.

Pochi minuti prima dell'ultimazione della cottura aggiungere il Sagrantino Passito ed la cannella.

Distribuite le mele in quattro o cinque coppe e decoratele con la cannella ed il cioccolato fondente.

Consigli

La signora Antonella, che abbiamo avuto il piacere di conoscere alla mostra "Terre del Sagrantino 2002" nel periodo di Pasqua a Montefalco, ci consiglia di provare la stessa ricetta utilizzando le pere anziché le mele e assaporare... una vera e propria squisitezza.