



Mele cotte al forno

Mettete a bagno l'uva sultanina in un po' di Alchermes. Lavate bene le mele e con un levatoroli scavatele al centro. Mettete le mele in una pirofila, versate al centro di ogni mela un po' di zucchero, la punta di un cucchiaino di burro, l'uva sultanina, un pezzettino di noce, un pezzetto di stecca di cannella.

Spolverate le mele con lo zucchero, la cannella in polvere e bagnate con abbondante Alchermes. Aggiungete al brodo di liquore i restanti odori. Fate cuocere in forno caldo 200 gr. per almeno 45 minuti. Fate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
