



Mela grattugiata



Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

20 ml	di acqua o sidro dolce
800 gr	di mele
0 - 2 cucchiari	di zucchero
1 goccio	di succo di limone (per evitare che si ossidi)
facoltativi	Cannella, vaniglia o chiodi di garofano

Preparazione

- ① Lavare, sbucciare, togliere il torsolo e tagliare le mele. (Potete aggiungere la buccia alla purea. In questo modo si evitano sprechi ed è anche salutare).
- ② Mettere il tutto in un tegame e aggiungere 20 ml di acqua o sidro dolce, zucchero a piacere. Aggiungere aromi, zucchero, succo di limone ed eventuali spezie come chiodi di garofano, cannella o baccelli di vaniglia e portare a ebollizione mescolando.
- ③ Cuocere a fuoco lento o medio per 15 minuti.
- ④ Rimuovere le spezie. A questo punto le mele possono essere schiacciate grossolanamente con i rebbi di una forchetta per la composta di mele o ridotte in purea.
- ⑤ Versare la purea bollente in contenitori sterilizzati e chiudere immediatamente con un tappo a vite. Lasciare raffreddare a testa in giù.