



BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Priska ci fa conoscere: Dessert alle mele cotte

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (per 4 persone)

1/2 kg di mele **Gala** sbucciate (una buona scelta è anche quella delle varietà Topaz, Natyra e Braeburn)

ca. 7 amaretti (attenzione: i biscotti, non il liquore!)

una manciata di nocciole

il succo di mezzo limone

un tocco di zenzero grattugiato

panna

Preparazione

Mele cotte: sbucciare le mele, tagliarle in pezzi, farle bollire per qualche istante in un poco d'acqua con limone e zenzero. Schiacciare il tutto e lasciare raffreddare. A questo punto, mescolare gli amaretti grattugiati con le mele cotte.

Croccante: tostare gli amaretti grattugiati e le nocciole spezzettate in una padella. Poi spargere il risultato sulle mele cotte poste all'interno di coppe di vetro.

Montare la panna e aggiungerla su quanto già composto. E per concludere, decorare il dessert con i croccanti e servirlo con un sorriso.

Il suggerimento di Priska:

Con le mele cotte si sposa bene una leggera nota di vaniglia. Sostituire semplicemente lo zenzero e gli amaretti con un po' di zucchero vanigliato. Buon appetito!