



DOSI X 6 PERSONE

6 grosse mele

50 gr. di zucchero

50 gr. di burro

un bicchiere di vino Sagrantino

50 gr. di zucchero vanigliato

50 gr. di ciliegie rosse candite.

Prendere le mele e, senza pelarle, privarle del torsolo con un apposito scavino. Riempire il foro con il burro, lo zucchero, le ciliegie candite.

Mettere le mele, così riempite, in una pirofila da forno, bagnarle con il vino Sagrantino e cospargerle di zucchero a velo. Lasciar cuocere per circa 40 minuti.

A cottura ultimata irrorarle con il fondo di cottura che dovrà risultare caramellato.

Con questo procedimento si può preparare qualsiasi tipo di frutta.