



Ingredienti:

4 mele cotogne, 8 cucchiaini di zucchero, la buccia di 1/2 limone, 300 g di ricotta, alcune foglioline di menta, 2 bicchieri di birra rossa umbra artigianale.

Tagliate a pezzetti le mele cotogne e ponetele in un tegame.

Aggiungete alle mele cotogne la birra, 4 cucchiaini di zucchero e la buccia intera di mezzo limone, lasciate cuocere fino a quando le mele risulteranno tenere ma non spappolate; a fine cottura aggiungete le foglioline di menta spezzettate.

Mantecate la ricotta con i restanti 4 cucchiaini di zucchero.

Servite la composta di mele cotogne con a fianco una quenelle di ricotta.

Ricetta a cura di Silvana Andreani