

MELE CON LA BESCIAMELLA

Ingredienti:

- mela renetta n° 4,
- zucchero,
- marmellata di albicocca (o altre a piacere),
- besciamella,
- un tuorlo d'uovo,
- burro.

Con l'apposito ferretto togliete il torsolo alle mele facendo attenzione di non svuotarle fino in fondo, sbucciatele e mettete in ciascuna un po' di zucchero e un po' di marmellata.

Fate una besciamella piuttosto liquida, unitevi fuori del fuoco il tuorlo; ungete una pirofila, disponetevi la besciamella e poi le mele che spolverete di zucchero.

Mettere in forno per 45 minuti circa e servitele calde.