

721. MELE ALL'INGLESE

Questo piatto potreste anche chiamarlo pasticcio di mele, ch  il nome non sarebbe improprio.

Prendete mele rose o di altra qualit  dur cine, levate loro il torsolo con un cannello di latta, sbucciatele e tagliatele a fette rotonde e sottili. Poi mettetele al fuoco con l'acqua sufficiente a cuocerle e un pezzetto di cannella. Quando saranno a mezza cottura versate tanto zucchero da renderle dolci e un poco di candito a pezzettini.

Prendete un piatto di rame od un vassoio di porcellana che regga al fuoco, versatele nel medesimo, copritele con pasta frolla, mettetele in forno o nel forno da campagna, e servitele calde per dolce.