

SALSA ALLE MELE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 mele renette
- 30 g di burro
- 1 limone (succo)
- 3 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaino di rafano grattugiato
- sale
- pepe

Sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili.

Coprite il fondo di una pentola con un dito d'acqua fredda, disponetevi le mele.

Cuocete a recipiente coperto e a fuoco moderato per un quarto d'ora circa, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno.

Quando le mele sono ridotte quasi a purè, salate e pepate leggermente, aggiungete il burro, il succo di limone, la panna e mescolate amalgamando con cura.

Completate con un cucchiaino di rafano grattugiato e servite.