



Mele cotte al forno con nocciole, uvetta e miele

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

4 mele, ad es. Jonagold o Cox Orange

Lavare le mele, ricavare un coperchio di circa 1,5 cm tagliando la parte superiore ed estrarre il torsolo con l'apposito attrezzo. Svuotare le mele finché le pareti non risultano spesse circa 2 cm. Sminuzzare finemente la polpa estratta e metterla da parte.

35 g di nocciole, macinate

35 g di uvetta, conservata nel rum, a piacere

55 g di marzapane

25 g di pane grattugiato

35 ml di vino bianco, in alternativa succo di mele

35 g di burro

1 CM di miele

½ limone, scorza grattugiata

Mescolare bene tutti gli ingredienti per il ripieno e lasciar riposare per qualche minuto.

100 ml di succo di mele

un po' di burro

Collocare le mele nello stampo in porcellana e riempirle con il ripieno. Collocare i coperchi delle mele nello stampo accanto alle mele, con la superficie tagliata verso l'alto e versare il succo di mele. Distribuire alcuni fiocchetti di burro sul ripieno. Mettere lo stampo in porcellana sulla griglia nella camera di cottura fredda e cuocere.

Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min.

Consigli

La salsa alla vaniglia costituisce l'accompagnamento ideale.





Accessori

Stampo in porcellana 1/3 GN, altezza 65 mm

Griglia

