Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Salsa di mele

Frutta
Per utilizzare le mele non più croccanti o raggrinzite
Salse
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- mele
- succo di limone
- zucchero (di canna integrale) q.b.
- cannella e/o vaniglia in polvere

Preparazione:

Lavate le mele, sbucciatele e pulitele, tagliatele a spicchi e mettetele in una casseruola. Riempite con acqua fino a metà dell'altezza delle mele, aggiungete un po' di succo di limone e cuocete le mele finché non saranno morbide. Frullate le mele cotte con un frullatore a immersione, oppure passatele per un setaccio o con il passaverdura. Se volete aggiungete dello zucchero e insaporite con della cannella e/o vaniglia in polvere.

Tempo di preparazione: ca. 15 – 20 minuti.

Suggerimento:

per preparare una scorta di salsa di mele, versate la salsa bollente in vasi sterilizzati con coperchio a vite e chiudeteli immediatamente ermeticamente.