

Mele cotte con amaretti e vinsanto

- Ingredienti per 4 persone
- 4 mele golden
- 1 limone
- 80 gr. di uvetta
- 40 gr.di granella di mandorle
- mandorle a lamelle
- qualche amaretto
- vin santo
- burro
- cannella in polvere
- zucchero di canna
- zucchero a velo

Fate ammolare l'uvetta con un po' di vin santo. Spremete il limone e filtrate il succo. Grattugiate la scorza e tenete da parte. Fate fondere 40 gr. di burro e lasciate intiepidire. Lavate e asciugate le mele. Tagliate la calotta superiore, eliminate il torsolo senza bucare il fondo e lasciandole intiere, e allargate il foro ottenuto, recuperando la polpa estratta. Spruzzate le mele con un po' di succo di limone per non farle annerire e tenete da parte. Sbriciolate gli amaretti e raccoglieteli in una ciotola. Aggiungete la polpa estratta delle mele, sminuzzata, la granella di mandorle, l'uvetta, ben scolata, e un pizzico di cannella. Unite il burro fuso, un cucchiaino di scorza di limone grattugiata e un bicchierino di vin santo, mescolate e lasciate riposare per una mezzora. Farcite le mele con il ripieno e disponetele in una pirofila. spolverizzate con un cucchiaino di zucchero di canna, qualche fiocchetto di burro e le lamelle di mandorla. Versate un bicchierino di vin santo nella pirofila, mettete in forno caldo a 180 gradi e fate cuocere per 35-40 minuti. Levate dal forno e servite, con una spolverizzata di zucchero a velo.