



Salsa di mele - [Visualizza sul sito di rilù](#)

Ingredienti:

5 mele (annurca, stark, quella che preferite),  
2 cucchiaini di zucchero,  
3 cucchiaini di aceto di mele,  
una noce di burro.

Sbucciate le mele, riducetele a pezzetti e mettetele in padella con tutti gli ingredienti, tranne il burro. Appena la mela si è ammorbidita, togliete dal fuoco e frullate il tutto con il mixer ad immersione, aggiungendo la noce di burro. Essendo una salsa agrodolce, potete variarne la dolcezza modificando la quantità degli ingredienti a vostro piacimento.

