

Ricette con le mele

©www.mammafelice.it

Aperitivo alcolico alle mele
Torta salata mele e gorgonzola
Tagliatelle mele e speck
Spiedini di pollo alle mele
Insalata di mele
Mele in gabbia
Sfogliatine alle mele

Aperitivo alcolico alle mele

Ingredienti: mele rosse, carote, succo di ananas light, un pezzetto di zenzero fresco, ghiaccio, un bicchierino di gin.

Preparazione: centrifugate le mele, lo zenzero e le carote e unite il succo alla stessa quantità di succo di ananas senza zucchero. Versate il ghiaccio in fondo ai bicchieri, aggiungete il succo di mele, infine il gin, e mescolate il tutto con un cucchiaino lungo.

Torta salata mele e gorgonzola

Ingredienti: tre mele rosse non troppo dolci, gorgonzola dolce morbido e cremoso, panna da cucina non zuccherata, pan grattato, un disco di pasta sfoglia pronta.

Preparazione: Stendete la pasta sfoglia su una teglia, bucherellatene leggermente il fondo con i rebbi di una forchetta. Preparate una salsa abbastanza cremosa sciogliendo il gorgonzola con la panna da cucina, e disponete la crema di gorgonzola sulla base di sfoglia. Lavate e tagliate le mele a fettine, lasciando la buccia intatta, e disponetele con garbo sulla base di sfoglia. Spolverate con poco pangrattato miscelato a timo fresco e infornate in forno già caldo per circa 15-20 minuti, a 180 gradi, o fino a cottura della sfoglia.

Tagliatelle mele e speck

Ingredienti: tagliatelle fresche all'uovo, mele renette o mele non tanto dolci, speck a dadini, uno scalogno piccolo, burro e olio, asiago stagionato.

Preparazione: Sbucciate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo soffriggere in una padella bassa con olio e burro. Tagliate lo speck a dadini e uniteli allo scalogno, facendo rosolare bene. Sbucciate le mele, tagliatele a dadini e aggiungetele in padella. Accendete l'acqua della pasta e versate le tagliatelle. Versate sulle mele due cucchiai di acqua di cottura della pasta, sale e pepe e portate a cottura. Scolate la pasta, conditela con il sugo di speck e mele e grattugiate dell'asiago stagionato sul piatto.

Spiedini di pollo alle mele

Ingredienti: petto di pollo, mele rosse, yogurt bianco non zuccherato, erbe aromatiche (rosmarino, timo, menta), sale, olio, uno scalogno, aglio, polvere di curry.

Preparazione: Fate marinare il pollo nello yogurt condito con aglio a pezzetti (che poi eliminarrete), erbe aromatiche, sale, pepe e curry. Fate rosolare l'aglio in una padella con l'olio, aggiungete le mele a spicchi, senza romperle, e portate a cottura, facendole dorare da ambo i lati. Salate le mele, aggiungete una

©www.mammafelice.it

macinata di pepe e le erbe aromatiche tritate e toglietele dalla pentola. Infilzate i pezzetti di pollo negli spiedini, e cuoceteli da ambo le parti nella stessa padella dove avete cotto le mele, sgocciolando bene lo yogurt. Assemblate il piatto servendo gli spiedini con le mele e irrorando il tutto con il succo depositato sul fondo della padella.

Insalata di mele

Ingredienti: una mela verde e una mela rossa dolce, un sedano rapa, noci e nocciole sgusciate, gorgonzola piccante tipo roquefort, olio, sale e maionese.

Preparazione: Lavate e sbucciate attentamente il sedano rapa e tagliatelo a julienne con il robot da cucina. Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, e disponetele su un piatto di portata dove avrete già disposto il sedano rapa. Condite con una emulsione di olio, sale e maionese, aggiungendo un cucchiaio di acqua per amalgamare il composto, e condite l'insalata. Completate con dadini di gorgonzola piccante, noci e nocciole tostate e spezzettate grossolanamente.

Mele in gabbia

Ingredienti: mele gialle dolci, pasta sfoglia rettangolare, zucchero di canna, burro, cannella, amaretti sbriciolati, marmellata di amarene o ciliegie.

Preparazione: Lavate le mele e levate la parte centrale con un leva torsoli, senza eliminare la buccia o tagliare la mela in pezzi. Infilate una buona noce di burro nel centro della mela e un cucchiaio di marmellata. Prendete la sfoglia e stendetela in quadrati abbastanza grandi da contenere le mele, che vanno avvolte singolarmente. Spolverate la sfoglia con del burro fuso, poi con la cannella e gli amaretti sbriciolati finemente. Inserite la mela al centro della sfoglia, sollevate i quattro lembi e chiudete perfettamente le mele. Spennellate con burro fuso e spolverate con zucchero di canna finissimo. Fate cuocere in forno già caldo almeno 25-30 minuti, senza far bruciare la sfoglia, a circa 180 gradi.

Sfogliatine alle mele

Ingredienti: pasta sfoglia, mele rosse e dolci, zucchero, burro, marmellata di albicocche, buccia di limone bio.

Preparazione: Stendete la pasta sfoglia in rettangoli lunghi e stretti. Spennellate la sfoglia con la marmellata di albicocche leggermente scaldata nel microonde e con la buccia di limone tritata finemente. Lavate e tagliate le mele a fettine sottili e disponetele sulla sfoglia, lasciando libero un centimetro di bordo tutto intorno: potete anche incidere leggermente tutto il bordo con un coltello senza lama, per tracciare un bordo che gonfierà in cottura senza staccarsi. Spennellate le mele con burro fuso, spolverate con lo zucchero e cuocete in forno già caldo per circa 10-15 minuti, fino a doratura della sfoglia.