




# Mele al Merlot






Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 40 minuti
	Difficoltà	Facile - Per tutti
	Dosi	10 persone

## Caratteristiche

	Piatto	Dolce - Frutta
	Prodotto tipico	Merlot - Km 0
	Adatto in	Estate - Come dolce tentazione

## INGREDIENTI

### Mele al merlot

- 1.275 kg mele
- 0.8 l Merlot del Ticino
- 150 g zucchero
- 1 bastoncino di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 20 g amido di mais/maizena

## PROCEDIMENTO

### Mele al merlot

1. Preparare una casseruola bassa con il merlot, lo zucchero e le spezie;
2. Pelare le mele e tagliarle in due, togliere il torsolo con l'aiuto di uno scavino e metterle nella casseruola con il vino;
3. Portare a ebollizione le mele nel vino, ridurre la temperatura e affogare le mele per il tempo necessario;
4. Una volta cotte metterle a raffreddare in circa la metà del fondo di cottura;
5. Bollire il resto del fondo di cottura e legarlo con della maizena diluita in acqua fredda, passarlo e metterlo a raffreddare;
6. Sgocciolare le mele, tagliarle a ventaglio e prima di servirle napparle con un po' di fondo di cottura legato per lucidarle.

### Consigli

1. Per piccole quantità usare una casseruola della misura adatta;
2. Se una volta freddo il fondo di cottura dovesse risultare troppo legato diluirlo con un po' del fondo in cui erano le mele.