



MELE E PERE COTTE AL FORNO CON MIRTILLI ROSSI E SALVIA

PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA: 1 ORA 10 MINUTI

INGREDIENTI

- 4 mele medie, ad es. Gala o Cox
- 2 pere medie, ad es. Comice o Rocha, a quarti
- 2 cucchiaini di mirtilli rossi freschi
- 2 cucchiaini di burro a cubetti
- Foglie di salvia per guarnire

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pre-riscaldare il forno a 180 °C (160 °C se ventilato) | 350 F | Forno a gas selettore temperatura a 4.
2. Disporre su una teglia da forno le mele intere, le pere a quarti e i mirtilli rossi. Mettere sulla parte superiore delle mele e delle pere i cubetti di burro.
3. Cuocere in forno per circa 1 ora fino a quando sono molto morbide se bucate con la punta di un coltello; le mele devono avere un aspetto avvizzito.
4. Sformare e lasciare raffreddare leggermente. Guarnire con le foglie di salvia e servire.