

COMPOSTA DI MELA-PERA BIOLOGICA

Ricetta per 8 porzioni

500 g di mele Gala biologiche
500 g di pere Conference biologiche
2 baccelli di vaniglia
80 ml di acqua
1 bastoncino di cannella
2 cucchiari di zucchero
succo di mezzo limone biologico

Lavare le mele e le pere, sbuciarle e tagliarle in quattro. Togliere il torsolo e versare alcune gocce di limone. Mettere in una pentola dell'acqua con i baccelli di vaniglia aperti (semi e baccello), zucchero, bastoncino di cannella e portare a ebollizione. Lasciare cuocere la frutta per 15 minuti a fuoco basso. Togliere il bastoncino di cannella e i baccelli di vaniglia, infine, passare la frutta con un passino.

Da abbinare con i maccheroni di montagna dell'alta valle di Goms.

Le stoviglie illustrate appartengono a privati