

MELE RIPIENE

Le mele sode vengono farcite con un ricco ripieno a base di cioccolato, uvetta, mandorle e chicchi di caffè tritati finemente. Cotte delicatamente al vapore con EasyQuick, diventano morbide pur mantenendo la loro forma.



Guida rapida

1. Tritare finemente i chicchi di caffè. Tritare insieme il cioccolato, l'uvetta e le mandorle in maniera grossolana e mescolare il tutto.
2. Rimuovere i torsoli delle mele con l'ausilio di un levatorsoli. Distribuire il ripieno nelle mele e disporle in una Softiera.
3. Versare 150 ml d'acqua nella pentola, inserire la Softiera e applicare EasyQuick con anello di tenuta da 24 cm. Riscaldare la pentola impostando il calore al massimo fino a che l'indicatore raggiunge la finestra "vapore"; ridurre quindi il calore e cuocere per circa 10 minuti nel settore "vapore".
4. Al termine del tempo di cottura, rimuovere EasyQuick e servire le mele calde.

Ingredienti

½ cucchiaio di Chicchi di Caffè

30 g di Cioccolato al latte

20 g di uvetta

50 g di scaglie di mandorle

4 Mele sode e acidule



Il nostro consiglio da professionisti:

Suggeriamo di cucinare questa ricetta con Navigenio su "A"

In base ai propri gusti è possibile insaporire le mele con un liqiore al cioccolato o all'uovo, del gelato alla vaniglia e della panna montata.

Tritare il ripieno è semplicissimo con Tritamix

Numero #9 della serie "Pablo in cucina con AMC"