

# Composta speziata di mele

Categoria: Ricette di Natale - Salse e condimenti



## Informazioni Generali

Preparazione: 10 min Cottura: 10 min Dosi per: 4 persone  
 Costo: Basso Difficoltà: Molto Basso

La composta speziata di mele è una speciale conserva che viene preparata mediante la cottura di frutta fresca in uno sciroppo a base di acqua e zucchero a cui vengono aggiunte le spezie, come i chiodi di garofano, la cannella, l'anice stellato, la scorza d'arancia o quella di limone.

Il segreto di una buona composta di mele è la cottura che deve avvenire a fuoco lento di modo che la frutta mantenga la forma originale. Una volta cotta la frutta andrà adagiata in una ciotola e irrorata con il succo della cottura.

La composta speziata di mele viene servita generalmente fredda, magari al posto della classica macedonia. La composta di mele però può anche essere servita come accompagnamento ai piatti di selvaggina e agli arrostiti.



## Ingredienti

» Acqua 500 ml	» Mele renette 2
» Anice stellato due	» Vaniglia metà bacca
» Cannella 2 pezzi	» Vino bianco 1 bicchierino
» Chiodi di garofano 5	» Zucchero 120 gr
» Limoni metà scorza	

## Preparazione



Per prima cosa dividete le mele in quarti, togliete il torsolo dalle mele (1), successivamente sbucciatele (2) e da ogni quarto ottenete tre spicchi (3).



Mettete le mele in un pentolino, aggiungete l'acqua (4) che dovrà coprire le mele e poi lo zucchero (5). Continuate unendo le

spezie e la scorza di limone e il bicchierino di vino bianco (6). Fate cuocere a fuoco lento per 10 minuti, fate attenzione perché le mele non dovranno spappolarsi durante la cottura. Servite la composta di mele in piccole coppette.

### Consiglio

---

Se preferite una composta dal gusto più deciso potete aggiungere una spruzzata di liquore alla preparazione.