Mele al forno

difficoltà	facile	tempo di cottura	25 min.
tempo di preparazione	15 min.	porzioni	4

Ingredienti

4 mele gialle non troppo mature

cannella in polvere

burro

succo di limone

un pizzico di sale

7 cucchiai di marmellata di mandarini – Marchesi di San Giuliano

Procedimento

Sbucciare le mele e togliere il torsolo. Cospargere le mele sbucciate con del succo di limone e sistemarle nella pirofila. Aggiungervi un filo d'acqua e 3 cucchiai di marmellata. Al centro della mela aggiungere una noce di burro, la cannella e la marmellata di mandarini di Sicilia. Mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 180° per circa 20 minuti o fino a che le mele non hanno raggiunto un colore dorato scuro. Aspettare qualche minuto prima di servire.
*La marmellata di mandarini può essere sostituita con qualsiasi altra marmellata di agrumi San Giuliano