

DOLCI E DESSERT

Renette in camicia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia	200 g
Confettura di albicocche	100 g
Burro	50 g
Zucchero	50 g
Pistacchi	20 g
Mele renette	6
CilieGINE candite	3
Uovo	1
Brandy	1 cucchiaino
Burro	poco
Farina	poca
Sale	

■ Preparazione

- 1 Pelate le mele e con l'apposito scavino estraete il torsolo, tagliando le due estremità di questo che vi serviranno poi come chiusura.
- 2 Lavorate in una tazza il burro ammorbidito con lo zucchero e un cucchiaino di Brandy; con questa crema farcite le mele, chiudendole alle estremità coi pezzettini tenuti a parte.
- 3 Stendete con il matterello la pasta ricavando una sfoglia dello spessore di circa 2 mm., poi da essa ritagliate 6 quadrati di cm 12; al centro deponete la mela poi sollevate i quattro angoli di pasta congiungendoli sopra.
- 4 Pennellate la pasta con l'uovo sbattuto, quindi collocate le mele su una placca leggermente imburata ed infarinata; passatele in forno già caldo a 190 gradi per circa 35 minuti, finché le mele saranno ben cotte e la pasta colorita.
- 5 Nel frattempo sbollentate i pistacchi in acqua leggermente salata, indi pelateli e tritateli finemente.

- 6 Sciogliete la confettura su fuoco basso, diluendola con una cucchiata di acqua, poi passatela da un colino a maglie fini.
- 7 Estraiete le mele dal forno e pennellatele con la confettura calda, coprite i punti d'unione della pasta con i pistacchi e al centro una mezza ciliegina. Servitele tiepide.