

Μήλα πράσινα (αλάδωτα)

/ Γαστρο(Α)νομία

Καίτη Μαντζαρίδου



Καθαρίζουμε 10 ξυνόμηλα και με το ειδικό εργαλείο αφαιρούμε την καρδιά. Βάζουμε τα φρούτα σε μια πλατιά κατσαρόλα και ρίχνουμε επάνω σε κάθε μήλο 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη και 1 κουταλιά της σούπας λικέρ μέντα. Προσθέτουμε λίγο νερό και τα βράζουμε σε χαμηλή φωτιά γυρίζοντάς τα και από την ανάποδη, για να πρασινίσουν από όλες τις πλευρές. Προσέχουμε να μην παραβράσουν. Αν το σιρόπι είναι αραιό, βγάζουμε τα μήλα προσεκτικά, τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα και αφήνουμε το σιρόπι τους να βράσει ακόμη λίγο για να δέσει περισσότερο. Περιχύνουμε τα μήλα με το σιρόπι και τοποθετούμε στο επάνω άνοιγμα του κάθε μήλου ένα κερασάκι μαρασκίνο.



Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>

<http://bit.ly/2jltY0S>