

SALSA DI POMI E CIPOLLE

Una salsa raccomandata nel 1400 per capponi e lonza arrosto o 'altro'.

INGREDIENTI

6 mele dolci
4 cipolle
1 bicchiere di vino rosso
½ bicchiere di aceto
2 cucchiaini di miele
1 cucchiaino di zenzero
½ cucchiaino di cannella
Un pizzico di noce moscata
Sale
Un limone

PREPARAZIONE

Mettere in forno le mele e le cipolle finché non saranno tenere. Togliere la polpa della mela senza semi e la polpa della cipolla senza la buccia esterna. Metterle a frullare finché diventeranno cremose e poi versare in un tegamino. Aggiungete tutti gli ingredienti, meno il limone e cuocere girando finché la salsa torna spessa e cremosa. Affettare il limone a fette sottilissime e aggiungere alla salsa. Controllare il sale e servire calda.