POLPETTE DI MELE AL COGNAC

Ingredienti per 4 persone:

- 6 mele,
- 10 g di uva passa,
- 100 g di cedro candito,
- pinoli,
- 20 g circa di mostarda,
- 3-4 uova,
- brandy,
- pangrattato,
- farina,
- burro.

Far cuocere le mele e passarle al setaccio.
Metterle in una terrina e aggiungere l'uva passa, prima ammollata, il cedro candito, un pugno di pinoli e la mostarda.
Se l'impasto risulta troppo molle, aggiungere un certo quantitativo di pangrattato per rassodarlo.
Aggiungere infine tre o quattro uova e mescolare bene.
Aggiungere anche due o tre bicchierini di brandy e lasciar riposare.
Preparare delle polpettine, infarinarle leggermente e poi farle dorare al burro.
Servire le polpettine, due per ogni commensale, in un ballon con il fondo coperto da un dito di cognac, nel vetro leggermente scaldato.