COSTOLETTE DI MAIALE CON SALSA DI MELE

Ingredienti:

- 4 costolette di maiale,
- qualche mela.

Fate rosolare bene dalle due parti le costolette di maiale nell'olio e, quando saranno colorite, aggiungetevi la salsa di mele preparata prima facendo cuocere in poca acqua 3 o 4 mele sbucciate, senza torsolo e tagliata a pezzetti. Meglio se le mele saranno non troppo mature. Aggiungete acqua se la salsa si addensa troppo e servite dopo una decina di minuti di cottura.