PERNICI AI MIRTILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pernici
- 100 g di burro
- 250 g di mirtilli
- 200 g di mele
- 200 g di zucchero in polvere
- 1 limone
- 1 cannella
- 4 lardelli

Svuotate le pernici e arrostitele nel burro per 20 minuti.

Intanto sbucciate le mele, lavate i mirtilli e fateli bollire in acqua; metteteli poi in una casseruola con lo zucchero, la scorza di limone tritata e la cannella.

Lasciate cuocere per 15 minuti.

Servite le pernici con intorno la frutta cotta.