PURÈ DI MELE

Ingredienti per 4 persone.:

- 4 mele renette,
- 2 chiodi di garofano,
- un cucchiaino di zucchero,
- la buccia di un limone grattugiata.

Questo purè puo essere servito con dell'arrosto di vitello.
Affettare le mele e cuocerle con i chiodi di garofano, lo zucchero, la buccia di limone e con mezzo succo di limone.
Schiacciate il composto con una forchetta fino a che avrà raggiunto la consistenza di un purè.
Servire ben caldo con la carne.