



Luganighetta Gran Riserva con mele e more

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 4 cipolle
- 2 mele rosate (royal gala, pink lady)
- 200gr more
- 4EL senape
- 4EL sciroppo d'acero
- 32dl brodo vegetale o di pollo
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Accendere il forno a 190°.
2. Lavare le mele, sbuciarle le cipolle e tagliarle in 6 spicchi.
3. Tagliare la Luganighetta Gran Riserva in pezzi da 10 cm circa.
4. Mescolare 2 cucchiaini di olio con la senape e lo sciroppo d'acero.
5. Utilizzare una padella larga (circa 30 cm), ideale per la cottura da forno, e porre in un unico strato mele, salsiccia e cipolle.
6. Condire col mix di olio e mescolare delicatamente con le mani, affinché ne siano ben ricoperte.
7. Infornare per 30-35 minuti rigirando gli ingredienti a metà cottura finché saranno lucidi e ben dorati.
8. Trasferire la padella sul fuoco, bagnare col brodo caldo e portate al limite del bollore mescolando delicatamente affinché senape e sciroppo d'acero si mischino col brodo.
9. Unire le more, far prendere calore, toglierle dal fuoco e servire. A piacere si può accompagnare con patate arrosto o purea di patate.

