



Pasticceria  
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti  
Via Nemorense, 179/181  
00199 Roma  
Tel. 06.86.32.48.14  
Fax 06.86.32.48.05  
[pastcav@tin.it](mailto:pastcav@tin.it)

## La Ricetta del mese

### PROCEDIMENTO

### MELA IN GABBIA

#### INGREDIENTI

Mela,  
uva sultanina,  
pasta sfoglia o brisée,  
grappa,  
zucchero.

Sbucciare una mela senza spaccarla, con lo scavino togliere i semi e una parte dell'interno. Riempire con uva sultanina bagnata di grappa. Poggiare la mela al centro di un quadrato di pasta sfoglia o brisée (quadrato di 16/18 cm di lato e di 5 mm di spessore), chiudere i 4 angoli e infornare per 30 minuti con forno moderato a 190/200°. Volendo condire la sultanina con 1 cucchiaino di zucchero.

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by **bitnet** connect e comunicazione