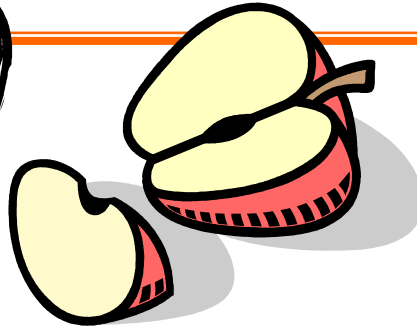


## Gelatina di mele alle erbe aromatiche



### Ingredienti

- 3 kg. mele a pezzetti
- 12 bustine circa di stevia
- 3 l. acqua
- 600 ml. aceto bianco
- 60 gr. menta, basilico e timo

### Preparazione e cottura

In una casseruola cuocere a fuoco basso le mele con l'acqua e aceto finché saranno diventate morbide.

Filtrare il tutto per ottenere un succo.

Mettere in padella, aggiungere il dolcificante stevia e bollire a fuoco vivo per circa 15 minuti facendo attenzione a non superare i 105°.

Togliere dal fuoco, aggiungere le erbe tritate e schiumare.

Versare nei vasi che andranno sterilizzati.

La gelatina di mele alle erbe aromatiche si abbina molto bene ai formaggi caprini!