



Gallo Rosso

DOLCE

Canederli di albicocche

Questi canederli dolci fatti con pasta di patate sono una delizia incredibile, specialmente se preparati con le famose albicocche della Val Venosta.



Ingredienti

4 PERSONE 40 MIN.

Per i canederli:

300 g patate farinose lesse e schiacciate
45 g semola di grano duro
35 g fecola di patate
1 tuorlo d'uovo
20 g burro
8 albicocche

Per la panatura:

burro
cannella
zucchero (a piacere)
pangrattato

www.roterhahn.it

Preparazione - Canederli di albicocche

1. Lessate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate. Stendetele sul piano di lavoro e lasciatele raffreddare.
2. Unite alle patate schiacciate il burro sciolto, la semola di grano duro, la fecola e il tuorlo d'uovo e lavorate il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Avvolgete ogni singola albicocca con l'impasto di patate, in modo che uno strato di circa 1,5 cm circondi uniformemente i frutti.
4. Portate a bollire dell'acqua leggermente salata, immergetevi i canederli di albicocca e lasciateli sobbollire per circa 15-20 minuti.
5. Per preparare la panatura, sciogliete il burro, aggiungete cannella, zucchero e pangrattato e fate rosolare.
6. Disponete 2 canederli di albicocca su un ogni piatto, cospargeteli con la panatura, decorate a piacere e servite.

Buona fortuna



Johannes Meßner

Contadino dell'osteria contadina del Gallo Rosso
BURGERHOF A BRESSANONE