



Gallo Rosso

DOLCE

Frittelle di mele

In passato, le fette di mela fritte in pastella erano un sostituto della torta nuziale. Guarnite con cannella e zucchero, sono una vera delizia.



Ingredienti

4 PERSONE 30 MIN.

4 mele

Per la pastella:

300 g farina

500 ml latte

3 uova da allev. all'aperto

un po' di sale

un po' di cannella

zucchero vanigliato

zucchero a velo

Preparazione - Frittelle di mele

1. Sbucciate 4 mele, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi. Spolverizzatele quindi con zucchero vanigliato e cannella.
2. Mescolate gli ingredienti per la pastella.
3. Immergete le mele nella pastella, friggetele in olio caldo girandole. Scolatele e fatele sgocciolare su un canovaccio.
4. Spolverate le frittelle di mele ancora calde con lo zucchero a velo e servitele con salsa alla vaniglia o marmellata di mirtilli rossi e, se vi piace, una foglia di menta.

Buona fortuna



Andrea Müller

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
PIRCHHOF A NATURNO

www.roterhahn.it