



Gallo Rosso

DOLCE

“Kaiserschmarrn”

Un classico della corte degli imperatori d’Austria che è sopravvissuto anche nei masi dell’Alto Adige e gode di grande popolarità.



Ingredienti

4 PERSONE 15 MIN.
5 uova da allev. all’aperto
600 ml latte
1 sale
pizzico
500 g farina
burro per la cottura

Per servire:

zucchero a velo per decorare
4 CT compostadi mele
4 CT confetturadi mirtilli rossi

www.roterhahn.it

Preparazione - “Kaiserschmarrn”

1. Mettere le uova, il latte e il sale in un recipiente e mescolare bene con una frusta fino ad ottenere un composto schiumoso.
2. Unire la farina e mescolare bene.
3. Sciogliere il burro in una padella, versarvi l’impasto e friggerlo a fuoco lento finché il lato inferiore risulti ben dorato.
4. Continuare a girare la frittata finché non sarà abbrustolita su tutti i lati. Tagliuzzarla a pezzetti.
5. Adagiarla nei piatti, cospargerla di zucchero a velo e servirla con la confettura di mirtilli rossi e la composta di mele.

Buona fortuna



Christina Hecher

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso
KOFLER ZWISCHEN DEN WÄNDEN A CAMPO TURES