

Ricetta del mese

Frittata dolce di mele



la padrona Erika pubblica la sua ricetta

per 4 persone

Ingredienti

150 g di farina
100 ml di latte
100 ml di panna
6 tuorli d'uovo
1/2 bustina di zucchero vanigliato
1 CU di rum
6 chiari d'uovo
1 pizzico di sale
40 g di zucchero
200 g di mele tagliate a fettine sottili
olio
burro
zucchero a velo

Preparazione

Mescolare la farina, il latte, la panna, i tuorli d'uovo, lo zucchero vanigliato ed il rum fino ad ottenere un impasto omogeneo. Sbattere leggermente i chiari d'uovo con il sale, montarli a neve aggiungendo lo zucchero e poi incorporarli alla massa. Riscaldare dell'olio in una grande padella, versarvi l'impasto dello Schmarren, cospargere di fettine di mela e cuocere in modo che tutte e due le parti risultino alla fine di un bel colore dorato. Alla fine mettere la padella nel forno e terminare la cottura per 2 - 3 minuti a 200 gradi. A cottura ultimata sbriciolare lo Schmarren con due forchette. Cospargere di zucchero a velo, aggiungere un po' di burro e farlo saltare ancora qualche istante sul fornello in modo che lo zucchero si caramellizzi. Disporre su dei piatti caldi, cospargere nuovamente di zucchero a velo e servire.

Suggerimenti e consigli

Lo Schmarren risulta particolarmente gustoso se mangiato insieme ad una marmellata di mirtilli rossi.

Vino: Alto Adige Moscato Giallo (dolce)