BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Magdalena consiglia: Frittata dolce alle mele.

Tempo di preparazione: 15 minuti
Difficoltá: Facile

Ingredienti (per 4 persone)

- ½ l di latte
- 300 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 2 mele Gala
- cannella a piacere
- zucchero a piacere
- olio ed eventualmente burro per cuocere
- zucchero a velo

Preparazione

Impastare latte e farina fino a ottenere una pasta liscia. Aggiungere sale, poi le uova. Impastare ancora, ma delicatamente, cosicché la frittata diventi soffice.

Sbucciare le mele e affettarle. Tagliare a bocconcini le fette e mescolare il tutto, a piacere, con cannella e zucchero. Avvolgere leggermente le mele nella pasta.

BIOSÜDTIROL

Riscaldare un abbondante quantitativo d’olio e un po’ di burro in una padella. Versarvi l’impasto della frittata e cuocere in modo che tutte e due le parti alla fine risultino di un bel colore dorato. Poi sbriciolare la frittata dolce con una spatola o con un cucchiaio di legno. Ripetere questa operazione 3 o 4 volte, in base alla grandezza della padella. Spolverare con lo zucchero a velo e servire con il consueto immancabile sorriso.

Il suggerimento di Magdalena

La frittata dolce di mele si accompagna con la pesca cotta o la marmellata al mirtillo rosso. Buon appetito!