



BIOSÜDTIROL

Agricoltrice bio Margaret consiglia: Saccottini ripieni alle mele

Preparazione: 1 ora e 10 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti (per 6-8 persone)

Impasto di patate

300 g di patate farinose

1 tuorlo

1 cucchiaio di burro fuso

100 g farina

un po' di sale

Ripieno

3 mele Granny Smith

1 tuorlo

1 cucchiaio di pangrattato

1 cucchiaio di farina

1 cucchiaio di zucchero

80 – 100 g di ricotta

Amaretti finemente tritati

a seconda dei gusti, un po' di cannella, di limone o di rum

Preparazione

Lessare le patate in acqua salata, scolarle, sbucciarle e passarle al setaccio. Aggiungere alla purea di patate il tuorlo d'uovo e il burro sciolto, mescolare bene e lasciar raffreddare. Quando la purea sarà fredda e appena prima di riprendere la preparazione dei saccottini, aggiungere della farina e mescolare bene per ottenere un composto liscio.

Sbucciare le mele, cuocerle in un po' d'acqua fino a che saranno morbide, frullarle e aggiungere gli altri ingredienti. Stendere l'impasto e ritagliare delle forme rotonde servendosi di uno stampino per biscotti. Disporre un po' di ripieno su ogni forma, quindi richiuderla a mezza luna sigillando bene i bordi. Cuocere i saccottini in acqua bollente salata; appena salgono in superficie, estrarli dall'acqua; disporli su un piatto, decorare a piacere e servire con un sorriso.



BIOSÜDTIROL

Il suggerimento di Margaret:

Sostituendo gli amaretti tritati con un po' di rafano, i saccottini diventano un gustoso antipasto. In questo caso si consiglia di servirli accompagnati da un'insalata di valeriana, rucola, spicchi di mela e qualche goccia di ripieno. Buon appetito!