

Ricette tipiche dell'Alto Adige

Da collezionare, provare e... gustare! Buon appetito

Canederli alle mele



Per 8 piccoli canederli:

150 g di mele tagliate a dadini—1 cucchiaino di burro—50 g di mandorle tritate—50 g di pangrattato—1/2 bustina di zucchero vanigliato—1/2 puntina di cannella—1 cucchiaino di rum—1 puntina di scorza di limone grattugiata—1/2 cucchiaino di succo di limone—1 tuorlo d'uovo—1 albume—1 cucchiaino di zucchero (a seconda della dolcezza delle mele) —olio/burro per friggere—

Stufare brevemente le mele nel burro. Aggiungere le mandorle, il pangrattato, lo zucchero vanigliato, la cannella, il rum, la scorza di limone e il tuorlo d'uovo. Montare l'albume a neve con lo zucchero e unirlo al composto. Fare riposare la massa per ca. 15 minuti. Ricavare quindi piccoli canederli, riporli in frigorifero per ca. 20 minuti e poi cuocerli nell'olio bollente per 1-2 minuti a ca. 160 gradi.

Abbinamenti:

- abbinare ai canederli una salsa di fragole, mele, arance, albicocche, alla vaniglia, al mascarpone, al caramello, alla cannella, al vino bianco, al vin brulé
- i canederli si sposano bene con semifreddi al lamponi, alle fragole, al miele, ai mandarini e con mousse di castagne, al papavero, allo yogurt e altre
- per guarnire il piatto usate del croccante, delle cialde, chips di mela, zucchero caramellato o panna alla cannella.

Vino: Passito, bianco.