



**BIOSÜDTIROL**

## **Agricoltrice bio Magdalena consiglia: Apfelschmarrn (Frittata dolce di mele)**

Preparazione: 15 minuti

Difficoltà: 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. 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 lo Schmarrn (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:**

L'Apfelschmarrn si accompagna con la pesca cotta o la marmellata al mirtillo rosso. Buon appetito!