



BIOSÜDTIROL

Agricultora ecológica Margaret presenta: Saquitos rellenos de manzana

Preparación: 1 hora y 10 minutos

Dificultad: medio

Ingredientes masa de patata (6-8 porciones)

300 g de patatas harinosas

1 yema de huevo

1 cucharada de mantequilla derretida

100 g de harina

Sal

Relleno

3 manzanas Granny Smith

1 yema de huevo

1 cucharada de pan rallado

1 cucharada de harina

80-100 g de requesón

amaretti cortados muy finos

un poco de canela, limón o ron, según el gusto

Preparación

Hervir las patatas en agua salada, colarlas, pelarlas y pasarlas por el chino. Añadir al puré de patatas la yema de huevo y la mantequilla derretida, mezclar bien y dejar enfriar. Cuando el puré esté frío y justo antes de seguir preparando los saquitos, agregar un poco de harina y mezclar bien para obtener un compuesto liso.

Pelar las manzanas, cocerlas en un poco de agua hasta que estén blandas, batirlas y añadir los demás ingredientes. Extender la masa y cortarla en trozos redondos usando un molde para galletas. Poner un poco de relleno sobre cada trozo y cerrarlo en forma de media luna de manera que los bordes queden bien sellados. Cocer los saquitos en agua hirviendo con sal y extraerlos en cuanto suban a la superficie. Disponerlos en un plato, decorarlos según el gusto y servirlos con una sonrisa.

La sugerencia de Margaret:

Si se sustituyen los *amaretti* triturados por un poco de rábano los saquitos se pueden convertir en un sabroso entrante. En este caso se aconseja servirlos acompañados de una ensalada de canónigos, rúcula, rodajas de manzana y unas gotas de la mezcla para el relleno. ¡Buen provecho!