

## Ricette tipiche dell'Alto Adige

Da collezionare, provare e... gustare!

### Knödel di ricotta con frutti al miele



#### Per 4 persone (2 Knödel a persona)

40 g	di burro
1	bustina di zucchero vanigliato
1	presa di buccia di limone grattugiato
200 g	di ricotta
2	uova
1 cu	di farina
100 g	di pane bianco o pane per toast tagliato a dadini, senza la crosta

#### Altro

50 g	di pane grattugiato
50 g	di burro
1	pizzico di sale
50 g	di zucchero
1 cu	di cannella
	anice stellato
	foglie di aspergula odorosa
	o di menta

Mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone ed il sale fino ad ottenere una crema schiumosa.

Sempre mischiando, aggiungere poi la ricotta, le uova, la farina e alla fine il pane. Riporre la massa in frigorifero per 1 ora. Con il porzionatore per gelati (o con un cucchiaio) estrarre dalla massa i Knödel e cuocerli nell'acqua salata. Tostare il pane grattugiato nel burro, unirlo alla cannella e allo zucchero e



cospargere i Knödel. Servire con un po' di anice stellato, menta o aspergula odorosa.

Tempo di cottura: 10 minuti

**Suggerimenti e consigli:**

Questi Knödel sono ottimi se serviti con frutti al miele: riscaldare il miele e un po' di Grand Marnier in una padella, tagliare poi a piacere frutti come mele, pere, arance e saltarli nella salsina ancora calda.

**Vino:**

Alto Adige Moscato Giallo Passito

