Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Frittella di pane con salsa di mele (Brotschmarren)

Pane
Per utilizzare i panini raffermi e le mele avvizzite
Dolci caldi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti Alto Adige

Ingredienti:

- 300 ml di latte
- 3 uova
- 3 CT di zucchero (di canna integrale)
- 6 rosette o altri panini raffermi (o una quantità
- paragonabile di altro pane)
- burro per friggere
- cannella
- q.b. di uva sultanina (a scelta)

per la salsa di mele:

- 4 mele non più croccanti o raggrinzite (o spicchi di mela avanzati)
- q.b. di zucchero (di canna integrale)
- cannella o vaniglia in polvere

Preparazione:

In una grande ciotola, unite il latte, le uova e lo zucchero e mescolate. Tagliate il pane a fette e mettetelo in ammollo nella ciotola per circa mezz'ora. Nel frattempo, lavate, sbucciate e pulite le mele, tagliatele a spicchi e mettetele in una casseruola. Riempite con acqua fino a metà dell'altezza delle mele e cuocete le mele finché non saranno morbide. Frullate le mele cotte con un frullatore a immersione, oppure passatele attraverso un setaccio o con il passaverdure.
Aggiungete dello zucchero, cannella o vaniglia in polvere a piacere. Fate sciogliere un po' di burro in una padella, prendete il pane dalla ciotola e rosolatelo su entrambi i lati fino a doratura.
Tagliate la frittella di pane a pezzetti e, se di vostro gradimento, cospargeteli con cannella e uva sultanina. Infine, servite lo Brotschmarren con la salsa di mele ancora calda.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto*