



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

FRITTATA DI MELE



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone (2 frittate)

200 g di farina bio di grano khorasan
KAMUT®
5 uova
125 ml di latte
2 cucchiaini di zucchero
½ bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di lievito in polvere
Sale
Cannella
3 mele
50 g uvetta ammollata in acqua tiepida
Marmellata di mirtilli

PREPARAZIONE

Per la pastella, mescolate bene in una ciotola la farina, le uova, il latte, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il lievito, la cannella e il sale, fino a ottenere un impasto liquido e omogeneo.

Sbucciate le mele e tagliatele a dadi.

Versate la metà dell'impasto in una padella antiaderente e aggiungete metà delle mele e dell'uvetta ben strizzata.

Fate cuocere la parte inferiore fino a doratura, poi girate la frittata sull'altro lato. Ripetete tutto il procedimento con gli ingredienti rimasti.

A cottura terminata riducete la frittata in grossi pezzi con l'aiuto di una forchetta. Servite con una spolverata di zucchero a velo e marmellata di mirtilli.