



A&L

ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF





LE NOSTRE MIGLIORI RICETTE
DA PROVARE A CASA VOSTRA

Ideazione | ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF Wellness Resort
Grafica & Design | G.A. Service GmbH
Testi | ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF Wellness Resort
Foto | ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF Wellness Resort, G.A. Service GmbH
Stampa | G.A. Service GmbH

LE NOSTRE RICETTE

PREFAZIONE

Acquolina in bocca e piaceri per il palato con la brigata di cucina dell'ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF!

Piatti tradizionali dell'Alto Adige reinterpretati in modo nuovo e raffinato dai nostri due chef.

Il tutto integrando anche una leggera cucina sana che ci mostra quanto ampio sia lo spettro di possibilità. L'ignoto che entusiasma, il tradizionale in una nuova veste, uno spettacolo di fuochi d'artificio per ogni palato.

Con le nostre ricette potete gustarvi un pezzetto dell'arte culinaria altoatesina anche a casa vostra. Buon divertimento nel provare le nostre ricette!

LA VOSTRA FAMIGLIA STEGER
e tutto il personale
dell'Alpenschlössl & Linderhof!





SOMMARIO

Zuppa di pesce piccante	8
Polenta bianca con cipolla rossa	13
Crema di zucca moscata	14
Ovo di quaglia in tegamino su tartare di bresaola	17
Praline di bietola e rapa rossa	18
Medaglioni di formaggio di malga impanato	20
Tortello di verdure su crema di spinaci	25
Risotto alla carbonara	27
Risotto al basilico	27
Capesante gratinate	27
Salmerino alpino	30
Bollito di vitello	32
Soufflé di semolino	32
Sella d'agnello	37
Carpaccio di rapa rossa	38
Succo di rapa rossa e pera	39
Variazione di mango e peperoncino	41
Sorbetto alla pera con rosa di mela	45
Crostata scomposta	46
Granita di mirtilli	49
Tris di frutti di bosco	50
Trifle con pere e uva	54



ZUPPA DI PESCE
PICCANTE CON RAVIOLO APERTO
DI GRANO ORIGINARIO



ZUPPA DI PESCE PICCANTE

INGREDIENTI

- 1 filetto di salmone pulito
- 1 Filetto di coda di rospo pulito
- 1 filetto di merluzzo pulito
- 1 filetto di lucioperca pulito
- 150 g di vongole lavate
- 6 code di scampi (senza guscio)
- 30 ml di olio d'oliva
- 70 g di porro
- 70 g di cipolla
- 30 ml di vino bianco
- 1 l di brodo di pesce
- 1 peperoncino
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 100 g di pomodori tagliati a cubetti
- Sale, pepe

PREPARAZIONE

- Far bollire bene i pezzi di pesce (brodo di pesce).
- Pulire porro, cipolla e aglio e far appassire in olio d'oliva a tocchetti.
- Tagliare e aggiungere i pesci in pezzi da 30g, le vongole e gli scampi.
- Far appassire brevemente il tutto.
- Quindi sfumare con il vino bianco e irrorare con il brodo di pesce.
- Insaporire con sale, pepe e peperoncino.
- Portare a termine la cottura a fuoco basso per 5 minuti e poi aggiungere i pomodori.
- Prima di servire, cospargere la zuppa con il prezzemolo tritato.



RAVIOLO APERTO DI GRANO ORIGINARIO

PASTA

- 100 g di farina di frumento
- 60 g di farina di grano duro
- 40 g grano originario macinato
- 2 uova
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino d'acqua
- Sale

RIPIENO

- 50 g di carote
- 50 g di porro
- 50 g di taccole
- 20 g di burro
- 20 g di farina
- 250 ml di latte
- 1 cucchiaio di formaggio fresco

PREPARAZIONE

- Per la pasta, mescolare la farina di grano duro e il grano originario con le uova, l'olio d'oliva, acqua e sale e quindi lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
- Lasciare riposare l'impasto ben coperto con la pellicola per mezz'ora.
- Nel frattempo tagliare le verdure a strisce e bollirle.
- Per la besciamella di formaggio fresco, sciogliere il burro e aggiungere la farina.
- Scaldare il latte e mescolare con il burro e la farina.
- Infine aggiungere il formaggio fresco.
- Mescolare le verdure con la besciamella.
- Stendere una sfoglia sottile di pasta e ritagliare delle forme rotonde con uno stampino.
- Cuocere le formine di pasta e servire con le verdure.



 6 persone

POLENTA BIANCA CON CIPOLLA ROSSA

INGREDIENTI

100 ml	d'acqua	50 g	di zucchero
100 ml	di latte	50 g	marmellata di mirtilli rossi
20 g	di burro		Sale
100 g	di polenta bianca		Noce moscata
1	pezzo di cipolla rossa (tagliata a striscioline)		

PREPARAZIONE

- Mettere l'acqua, il latte e il burro in una casseruola e portare ad ebollizione.
- Aggiungere il sale e la noce moscata.
- Versare poi la polenta a pioggia e cuocere per 2 minuti mescolando di continuo.
- Togliere la pentola dal fuoco, distendere e far raffreddare la polenta sul piano di lavoro.
- Ritagliare delle forme a piacimento.
- Per la cipolla, caramellare lievemente lo zucchero in una casseruola, aggiungere la cipolla e i mirtilli rossi e cucinare a fuoco lento per 10 minuti.
- Lasciare raffreddare la cipolla e mettere sopra la polenta.

 6 persone

ZUPPA DI ZUCCA MOSCATA

CON ANICE STELLATO E GAMBERETTI CONFIT

ZUPPA

- 1 l di brodo vegetale
- 30 g di burro
- 300 g di zucca moscata
- 20 g di porro
- 20 g di cipolle
- 20 g di carote
- 50 g di patate
- 50 ml di panna
- ½ cucchiaino di timo
- Sale, pepe
- 1 anice stellato

GAMBERETTI

- 12 gamberetti
- 500 ml di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- ½ baccello di vaniglia
- 2 rametti di timo

PREPARAZIONE

- Pulire la cipolla e il porro e tagliare a dadini piccoli, poi far appassire nel burro. Aggiungere la zucca, le carote e le patate e irrorare con il brodo vegetale.
- Insaporire con sale, pepe, anice stellato e timo. Lasciar cuocere la zuppa per ca. 30 minuti. Poi togliere dal fuoco e rimuovere con attenzione l'anice stellato prima di ridurre in purea. Prima di servire ingentilire con la panna.
- Consiglio: aggiungere alla zuppa alcune gocce di olio di semi di zucca spremuto a freddo.

PREPARAZIONE

- Scaldare in una casseruola l'olio d'oliva con il baccello di vaniglia, l'aglio e il timo. Cuocere a fuoco lento per altri 15 minuti.
- Poi scaldare l'olio a 85°C e aggiungere i gamberetti per ca. 5 minuti.
- Poi toglierli dall'olio e lasciarli sgocciolare sulla carta da cucina.





 6 persone

UOVO DI QUAGLIA SU TARTARE DI BRESAOLA E "RÖSTI" DI PATATE

TARTARE DI BRESOLA

150 g di bresaola
1 cipolla
Sale, pepe
Olio d'oliva
Senape

PREPARAZIONE

- Tagliare la bresaola a pezzetti piccoli e pepare.
- Mescolare il sale e la senape.
- Aggiungere la cipolla lievemente soffritta.
- Mescolare bene il tutto e mettere in frigo.

RÖSTI

2 patate
Sale, pepe

PREPARAZIONE

- Pelare le patate e insaporire.
- Affettare con una grattugia grossa.
- Salare e pepare le patate.
- Far dorare con attenzione il composto in un po' d'olio.
- Poi aggiungere l'uovo sui Rösti/sulla tartare. Ingentilire con un pizzico di erba cipollina tagliata finemente e gustare.

PRALINE DI BIETOLA E RAPA ROSSA CON FORMAGGIO GRIGIO

CANEDERLI ALLA BIETOLA

60 g di cipolla
300 g di foglie di bietola
cotte e passate
2 cucchiaini di burro
3 uova
50 ml di latte
1 cucchiaino di farina
200 g di pane per canederli

CANEDERLI ALLA RAPA ROSSA

30 g di cipolla
150 g di rape rosse
1 cucchiaino di burro
2 uova
25 ml di latte
150 g di pane per canederli
6 pezzetti piccoli di formaggio
grigio "Graukäse"

PREPARAZIONE

- Per entrambi i tipi di canederli pelare la cipolla, tagliare a pezzi piccoli e far appassire nel burro.
- Poi passare al mixer gli spinaci e la rapa rossa con le uova e insaporire con sale, pepe e noce moscata.
- Aggiungere tutti gli ingredienti al pane per canederli e mescolare energicamente.
- In tal modo si ottengono due diversi composti per i canederli: uno verde e uno rosso.
- Aggiungere i dadini di formaggio grigio al centro della pasta rossa e quindi arrotolare il tutto nella pasta verde. Poi cuocere per ca. 15 minuti in acqua salata bollente.
- Prima di servire, tagliare a metà e guarnire.





MEDAGLIONI DI FORMAGGIO DI MALGA

IMPANATI IN SEMOLA DI SOIA
SU BOUQUET DI ERBE DI BOSCO
E MUSCHIO



MEDAGLIONI DI FORMAGGIO

INGREDIENTI

- 20 g di burro
- 75 g di latte
- 50 g di formaggio di malga
- 20 g di parmigiano
- 30 g di farina
- 3 uova
- 50 g di semola di soia
- Sale, noce moscata

PREPARAZIONE

- Portare a ebollizione il latte con il sale e la noce moscata e poi aggiungere la farina.
- Aggiungere il parmigiano e il formaggio di malga e mescolare per evitare la formazione di grumi.
- Togliere dal fuoco e aggiungere le uova mescolando fino ad ottenere un composto cremoso.
- Spalmare su una piastra oliata, ritagliare con degli stampini e impanare con farina, uova sbattute e semola di soia.
- Poi friggere a 180°C in olio per ca. 3 minuti.



 6 persone

ZUPPA

INGREDIENTI

- 600 g di brodo vegetale concentrato
- 60 g di crème fraîche
- 50 g di cipolla
- 20 g di porro
- 30 g di burro
- 50 g di farina di spelta
- ½ spicchio d'aglio
- 50 g di panna montata
- 2 cucchiaini di fiocchi di spelta per guarnire
- Sale, pepe, muschio

PREPARAZIONE

- Pulire le cipolle e il porro, tagliare a dadini e far appassire.
- Aggiungere la farina di spelta, l'aglio, sale e pepe, poi irrorare con il brodo vegetale concentrato e far cuocere per 30 minuti.
- Aggiungere il muschio e cuocere brevemente a fuoco basso.
- Poi togliere dal fuoco e ridurre in una fine purea.
- Prima di servire, ingentilire con la crème fraîche e decorare a piacimento.



TORTELLO DI VERDURA SU BOUQUET DI SPINACI

PASTA

- 200 g di farina di frumento
- 200 g di farina di grano duro
- 4 uova
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale

RIPIENO

- 150 g di carne di camoscio
- 30 g di cipolla
- 50 g di verdure per soffritto (carote, sedano, porro)
- 10 g di concentrato di pomodoro
- 50 ml di vino rosso corposo
- 100 ml di salsa di selvaggina o vitello

CREMA DI SPINACI

- 250 g di spinaci passati
- 100 ml di besciamella
- Sale, Pepe
- Noce moscata

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciare riposare per ca. 2 ore.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- Tagliare la carne a cubetti piccoli. Far appassire la cipolla finché non è bella dorata. Soffriggere le verdure per il soffritto e la carne, aggiungere il concentrato di pomodoro, far rosolare per un po' e poi sfumare con il vino rosso.
- Versare il brodo o la salsa di selvaggina, cucinare a fuoco lento la carne per ca. 2 ore finché non diventa tenera, far addensare bene e poi lasciare raffreddare.
- Stendere una sfoglia sottile di pasta. Aggiungere il ripieno di camoscio sull'impasto con l'aiuto di un cucchiaino. Spalmare i bordi dell'impasto con un po' d'acqua o dell'albume e poi farli aderire bene.
- Cuocere i tortelloni in acqua salata bollente e servire con un po' di parmigiano e timo. Aggiungere la crema di spinaci.

PREPARAZIONE DELLA CREMA DI SPINACI

- Mescolare gli spinaci passati con la besciamella e aggiustare di sapore con sale, pepe e noce moscata.



RISOTTO
ALLA CARBONARA

RISOTTO
AL BASILICO

CAPELANTE
GRATINATE

RISOTTO AL BASILICO

INGREDIENTI

- 300 g di riso per risotti
- 40 g di cipolle
- 40 g di burro
- 100 ml di vino bianco
- 1 l di brodo di carne o acqua con dado da brodo
- 2 cucchiaini di burro freddo
- 4 cucchiaini di basilico sminuzzato
- 30 g di parmigiano

PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolle. Sciogliere il burro in una casseruola e far appassire le cipolle.
- Aggiungere il riso e lasciarlo imbiondire. Sfumare con il vino bianco. Prima che il liquido si asciughi del tutto, aggiungere man mano un po' di brodo di carne. Mescolare di tanto in tanto.
- Infine, non appena il riso è cotto, incorporare il basilico, il parmigiano e il burro freddo.

CAPESANTE GRATINATE

INGREDIENTI

- 6 capesante
- 100 g di erbe aromatiche
- 100 g di pane in cassetta

PREPARAZIONE

- Passare al mix il pane in cassetta con le erbe per ottenere pane grattugiato fine aromatizzato.
- Cospargerlo sulle capesante e gratinare nel grill a salamandra.



RISOTTO ALLA CARBONARA

INGREDIENTI

- 300 g di riso per risotti
- 40 g di cipolle
- 40 g di pancetta
- 30 g di burro
- 100 ml di vino bianco
- 1 l di brodo di carne o acqua con dado da brodo
- 2 cucchiaini di burro freddo
- 30 g di parmigiano
- 1 tuorlo crudo
- 1 tuorlo affogato

PREPARAZIONE

- Sbucciare le cipolle. Sciogliere il burro in una casseruola e far appassire le cipolle.
- Aggiungere il riso e lasciarlo imbiondire. Sfumare con il vino bianco. Prima che il liquido si asciughi del tutto, aggiungere man mano un po' di brodo di carne. Mescolare di tanto in tanto.
- Infine, appena il riso è cotto, aggiungere mescolando le strisce di pancetta rosolate e il tuorlo crudo e incorporare il parmigiano e il burro freddo. Prima di servire, aggiungere un tuorlo affogato sul riso come decorazione.

SALMERINO ALPINO

INGREDIENTI

- 6 filetti di salmerino
- Sale, pepe, basilico, aneto, cardamomo
- 100 g di crème double
- Cren fresco
- 200 g di Sauvignon
- 30 g di burro
- 500 g di pasta sfoglia

PREPARAZIONE

- Rosolare a fuoco vivo il pesce su entrambi i lati e insaporire bene. Poi aggiungere nella padella un po' di burro, il vino bianco e le erbe aromatiche. Cuocere il tutto brevemente, grattugiare il cren fresco e aggiungerlo alla fine insieme alla crème double. Servire con le erbe fresche.
- Distendere la pasta sfoglia e cucinare in forno a 180°C per circa 10 minuti finché non è dorata.
- Tagliare a quadratoni grandi, dividere a metà e riempire con le verdure miste di stagione.
- Tagliare il cavolo rapa a strisce, scottare e quindi saltare in padella con l'olio d'oliva; impiattare e servire.





BOLLITO DI VITELLO
SOUFFLÈ DI SEMOLINO



SOUFFLÈ DI SEMOLINO

INGREDIENTI

- 30 g di farina
- 40 g di burro
- 1/8 l di latte
- 3 tuorli
- 50 g di semolino
- 20 g di parmigiano
- 3 albumi
- Sale

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro e aggiungere la farina, il latte bollente, il semolino e sale e pepe.
- Portare a ebollizione e poi aggiungere il tuorlo.
- Montare l'albume a neve, versare in stampini e cuocere in forno a 150°C per 30 minuti.



6 persone

BOLLITO DI VITELLO

BOLLITO DI VITELLO

- 800 g di bollito di vitello
- 100 g pomodori maturi
- 60 g sedano
- 80 g carote

SALSA

- 1/2 l di Lagrein
- 1/2 l di brodo di vitello
- 30 g di concentrato di pomodoro
- Erbe, sale, pepe, alloro

PREPARAZIONE

- Insaporire la carne, rosolare a fuoco vivo e aggiungere le verdure.
- Tagliare tutto a pezzetti piccoli e soffriggere bene. Aggiungere i pomodori e il concentrato di pomodoro, sfumare con il vino rosso e quindi aggiungere i restanti ingredienti.
- Infornare il tutto, cospargere spesso con il sugo di cottura e cucinare a 170–190° per ca. 2,5 ore.
- Passare la salsa restante e servire con la carne.
- Lavare il porro, tagliare a metà, far saltare e servire.



SELLA D'AGNELLO

INGREDIENTI

- 2 selle d'agnello con gli ossi
- 10 carciofi
- 100 g di senape di Digione
- 100 g di prezzemolo tritato
- Sale, pepe, timo, aglio
- 100 g di brodo vegetale concentrato
- 200 g di bulgur
- 6 pomodori
- Sale, origano, sedano di montagna, menta, peperoncino
- 300 g di patate grattugiate
- 50 g di porro
- Sale, pepe

PREPARAZIONE

- Rosolare l'agnello a fuoco vivo su entrambi i lati, insaporire e aggiungere la senape di Digione, il prezzemolo e i carciofi tagliati finemente. Infornare a 160 ° per 12 minuti, poi lasciare riposare per un po' e quindi servire.
- Cucinare per 5 minuti il bulgur nel brodo vegetale concentrato, aggiungere i pomodori e le spezie, togliere dal fuoco e impiattare.
- Insaporire le patate e mescolare con il porro. Rosolare lentamente su entrambi i lati in una padella antiaderente, tagliare con gli stampini e impiattare.

 6 persone

CARPACCIO DI RAPA ROSSA CON MOUSSE DI FORMAGGIO FRESCO

INGREDIENTI

2 rape rosse fresche
100 g di formaggio
100 g di formaggio fresco
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

- Cuocere la rapa rossa in acqua salata per ca. un'ora.
- Filtrare e pelare la rapa rossa, lasciar raffreddare e tagliare a fette.
- Passare il formaggio fresco nel mixer con sale e pepe.
- Aggiungere il formaggio fresco alla rapa rossa.

NOTA

Ingentilire il formaggio fresco a piacimento con erbe aromatiche.



 6 persone

SUCCO DI PERA E RAPACCIA

INGREDIENTI

4 rape rosse
5 pere

PREPARAZIONE

- Innanzitutto spremere le pere con un estrattore.
- Poi spremere la rapa rossa.
- Riempire un bicchiere con $\frac{1}{3}$ di succo di rapa rossa e poi versarci lentamente sopra il succo di pera.





**VARAZIONE DI
PEPERONICINI -
E MANGO**



BASE

INGREDIENTI

(ca. 1 teglia)

- 5 uova
- 150 g di zucchero
- 125 g farina setacciata + sale

PREPARAZIONE

- Sbattere le uova con lo zucchero per ca. 10 minuti con lo sbattitore elettrico.
- Poi incorporare mescolando delicatamente la farina setacciata e distribuire su una teglia bianca con carta forno.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per ca. 10 minuti.

MOUSSE DI MANGO

INGREDIENTI

- 190 g di purea di mango
- 190 g di panna montata
- 30 g di tuorli
- 50 g di zucchero
- 2 fogli di gelatina

PREPARAZIONE

- Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda.
- Nel frattempo amalgamare il tuorlo con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto cremoso.
- Aggiungere la purea di mango e mescolare bene.
- Strizzare bene la gelatina e scioglierla in una piccola casseruola.
- Aggiungere un cucchiaino di composto alla gelatina, mescolare e poi aggiungere la gelatina all'impasto sempre mescolando.
- Infine incorporare la panna mescolando delicatamente. Distendere l'impasto sulla base e far raffreddare. Quando tutto diventa solido, sporzionare a piacimento.



SPUMA DI YOGURT

INGREDIENTI

- 250 g di yogurt bianco
- 1 foglio di gelatina
- 45 g di zucchero
- 5 g di zenzero appena grattugiato

PREPARAZIONE

- Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda.
- Mescolare il resto, strizzare la gelatina e aggiungere al composto di yogurt mescolando.
- Versare l'impasto in una bottiglia e aggiungere 2 capsule.

RAGÙ DI MANGO

INGREDIENTI

- 1 mango
- ½ peperoncino
- Zucchero a velo
- Succo di limone

PREPARAZIONE

- Per il ragù di mango, tagliare 1 mango a cubetti e poi aggiungere mezzo peperoncino tagliato finemente.
- Aggiungere un po' di zucchero a velo e succo di limone e mescolare.
- Lasciar riposare per 2 ore e poi versare nei bicchieri.



SORBETTO ALLA PERA CON ROSA DI MELA

SORBETTO ALLA PERA

550 g di pere
50 g di glucosio
100 g di zucchero
270 g d'acqua

PREPARAZIONE

- Cuocere tutto insieme, ridurre in purea, passare e mettere in frigo.
- Quando tutto si è raffreddato, versare nella gelatiera.

ROSA DI MELA IN PASTA SFOGLIA

2 mele (rosse)
Un pizzico di
zucchero
1 rotolo di pasta
sfoglia

PREPARAZIONE

- Togliere il torsolo alle mele e tagliarle a metà in lunghezza. Poi tagliare a fette sottili.
- Far appassire bene le fette di mela con un po' di zucchero e un goccio d'acqua.
- Stendere la pasta sfoglia e tagliare striscioline di 5 x 15 cm.
- Mettere le mele sulla pasta sfoglia sulla metà superiore in modo che la buccia della mela si trovi al di fuori della pasta sfoglia.
- Spennellare il lato inferiore con un po' di tuorlo, poi arrotolare il tutto con attenzione a forma di rosa.
- Preiscaldare il forno a 175 °C.
- Infornare le rose per 10 – 13 minuti.
- Spolverare con lo zucchero a velo.

CROSTATA SCOMPOSTA CON PANNA COTTA AL CAFFÈ

PANNA COTTA

- 1 espresso
 - 625 ml di panna
 - 250 ml latte
 - 125 g di zucchero
 - 5 fogli di gelatina
- Sale, vaniglia,
scorza di limone

PREPARAZIONE

- Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda.
- Cuocere la panna, il latte, lo zucchero e le spezie in una casseruola.
- Aggiungere la gelatina strizzata e l'espresso, mescolare e versare nei recipienti.
- Lasciare il composto in frigo finché non è gelificato.



MOUSSE DI MIRTILLI ROSSI

- 3 tuorli
- 40 g di zucchero
- 4 fogli di gelatina
- 300 g di mirtilli rossi
- 350 g di panna montata

PREPARAZIONE

- Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda.
- Amalgamare i tuorli con lo zucchero e un po' di sale fino ad ottenere un composto cremoso.
- Aggiungere i mirtilli rossi e mescolare bene.
- Strizzare bene la gelatina, sciogliere e amalgamare al composto.
- Infine incorporare mescolando delicatamente la panna e mettere in frigo.

GELATO AI MIRTILLI ROSSI

- 400 g di yogurt
- 90 g di zucchero a velo
- 150 g di panna liquida
- 200 g di mirtilli rossi frullati e passati

PREPARAZIONE

- Mescolare tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera.

CROSTATA SCOMPOSTA

- 180 g di burro
 - 40 g di cacao
 - 200 g di farina
 - 160 g di zucchero
- Vaniglia, cannella in polvere, chiodi di garofano in polvere
- 100 g di nocciole tritate

PREPARAZIONE

- Mescolare il burro fino ad ottenere un impasto spumoso.
- Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare bene.
- Mettere tutto su una teglia da forno e infornare a 150°C per 15 minuti. Poi abbassare il forno a 130°C per altri 15 minuti.
- Far raffreddare, mettere su uno strofinaccio e spezzettare.



GRANITA DI MIRTILLI CON PRALINA AL LAMPONE

GRANITA DI MIRTILLI

250 g d'acqua
450 g di mirtilli
88 g di zucchero

PREPARAZIONE

- Cuocere tutto, ridurre in purea, passare e versare in un altro recipiente.
- Mettere nel surgelatore e non appena è tutto congelato raschiare più volte con un cucchiaino.

PRALINE AL LAMPONE

(ca. 30 pezzi)

30 mezzi gusci vuoti per praline
150 ml di panna
300 g di cioccolato bianco
100 g di purea di lamponi
(la purea può essere fatta anche con altri frutti)
300 g di scaglie di cocco

PREPARAZIONE

- Cuocere la panna e aggiungere alla cioccolata, quindi mescolare bene.
- Aggiungere la purea di frutta e mescolare.
- Riempire i gusci e mettere in frigo.
- Sciogliere altri 200 g ca. di cioccolato bianco.
- Chiudere le praline con l'aiuto di una tasca da pasticciere e mettere di nuovo in frigo.
- Versare le scaglie di cocco in un recipiente piano.
- Prendere in mano 3 praline e passarle gentilmente con un po' di cioccolato sulle mani, poi passare nelle scaglie di cocco per ricoprirle bene.



TRIS DI FRUTTI DI BOSCO

CON TORTA ALLA RICOTTA



BASE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

190 g di burro
94 g di zucchero a velo
10 tuorli
175 g di cioccolata fondente liquida
350 g di albumi
94 g di zucchero
212 g di farina
12 g di cacao

PREPARAZIONE

- Sbattere il burro con lo zucchero a velo e un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto spumoso.
- Aggiungere i tuorli e il cioccolato.
- Montare l'albume a neve con lo zucchero.
- Incorporare mescolando delicatamente l'albume e la farina e il cacao alternativamente.
- Spalmare il composto su una teglia con carta forno e infilare nel forno preriscaldato a 165°C per ca. 30 minuti.

SHOT AI MIRTILLI

INGREDIENTI

400 g di mirtilli
Zucchero a piacere
200 ml di succo d'arancia
Baccello di vaniglia
Un po' di scorza di limone

PREPARAZIONE

- Passare al mix e poi passare i mirtilli con lo zucchero a piacere, succo d'arancia, baccello di vaniglia e un po' di scorza di limone (se lo si desidera si può anche aggiungere un po' di vino bianco o liquore)



IMPASTO ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

250 g di ricotta
100 g di zucchero
200 g di panna montata

PREPARAZIONE

- Mescolare la ricotta, la polpa di vaniglia e la scorza di limone grattugiata.
- Incorporare mescolando delicatamente la panna e spalmare sulla base cotta al forno.

PUREA DI LAMPONI

INGREDIENTI

300 g di lamponi
150 g di zucchero
Scorza di limone

PREPARAZIONE

- Mescolare e passare tutti gli ingredienti.

PUREA DI FRAGOLE

- Cuocere 300g di fragole con un po' d'acqua, passare al mix e passare.

GELATO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

300 g di yogurt bianco
150 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Mescolare lo yogurt bianco, lo zucchero a velo e la purea di fragole e versare nella gelatiera.

TRIFLE CON PERA E UVA

CRUMBLE DI NOCI

180 g di burro
80 g di noci
(tritate non
troppo fini)
200 g di farina
160 g di zucchero
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- Mescolare il burro finché non diventa schiumoso, incorporare tutti gli altri ingredienti il più velocemente possibile.
- Preriscaldare il forno a 150°C.
- Distribuire il composto su una teglia da forno.
- Poi cuocere al forno per 15 minuti.
- Abbassare il forno a 130°C e cuocere per altri 15 minuti.
- Far raffreddare il tutto e mettere il crumble in uno strofinaccio e spezzettare.
- Quindi disporre a piacimento a strati in un bicchiere.

IMPASTO AL QUARK

250 g di formaggio quark
100 g di zucchero
200 g di panna montata
Polpa di vaniglia
Scorza di limone
grattugiata e succo
di limone
2 pere
1 grappolo d'uva

PREPARAZIONE

- Mescolare il quark con lo zucchero, la vaniglia, la scorza di limone grattugiata e il succo
- Poi incorporare la panna mescolando delicatamente
- Versare il composto in una tasca da pasticciere e mettere in frigo
- Pelare le pere e tagliare a piacimento
- Mettere in una casseruola e aggiungere un po' di zucchero e vaniglia, caramellare lievemente e far raffreddare
- Nel frattempo lavare l'uva, togliere i semi e marinare con un po' di Amaretto (o con l'alcolico preferito)





BUON DIVERTIMENTO
NEL PROVARE LE NOSTRE
RICETTE A CASA VOSTRA

vi augura la brigata di cucina
dell'Alpenschlössl & Linderhof



A&L

ALPENSCHLÖSSL & LINDERHOF

www.wellnessresort.it
CADIPIETRA - VALLE AURINA



- 3.000 m² di puro benessere con 7 piscine, 7 saune e 140 m² di centro fitness
- Sky Lounge (solo per adulti) con sky pool, lettini idromassaggio, sauna panoramica e sala relax
- Nuova vasca indoor e outdoor di 25 m² con isola del relax e lettini ad acqua
- Piscina dedicata per i bambini, nuovo Junior Club con animazione
- Nuove suite

**POSIZIONE TOP VICINO ALLA
CABINOVIA DEL KLAUSBERG**



FAM. STEGER

I-39030 Cadipietra in Valle Aurina/Steinhaus im Ahrntal
Alto Adige/Südtirol – Italia

www.wellnessresort.it