



AMONTI

*Ricettario*





AMONTI

## *Modernità tradizionale.*

Il gusto dell'A&L è inconfondibile. Là dove la tradizione culinaria dell'Alto Adige incontra una cucina sana e leggera guarnita con le influenze della cucina mediterranea sapete di essere arrivati nel mondo culinario dell'Amonti Wellnessresort. Un luogo dove il lavoro quotidiano è condito dalla passione e i piatti sono creati con fantasia per sorprendervi sempre con qualcosa di nuovo. Perché noi ci teniamo a infondere un tocco di particolarità alle pietanze che serviamo per la gioia del vostro palato.

Per avvicinarvi un po' di più alla moderna cucina altoatesina abbiamo raccolto in questo libro le ricette preferite dell'Amonti. Buon divertimento nel provare le nostre ricette!

La vostra famiglia Steger

- 
- 06 Minestra di farina tostata | Toast al formaggio di montagna | Spinaci  
08 Vellutata al formaggio grigio | Tirtlen rustici all'aglio orsino | Rapa rossa  
10 Canederli altoatesini allo speck | Zuppa di pane | Formaggio fresco con speck e uova di quaglia  
12 Cubetti di semolino | Pancetta | Bietola  
14 Tartare di cervo | Mela dell'Alto Adige | Carpaccio di funghi | Pane con i fichi  
16 Rotolo di cavolo cappuccio | Carote gialle | Trota di torrente affumicata | Indivia al miele  
18 Lucioperca | Spuma di zucca | Spiedino di canederli allo speck  
20 Polenta di grano saraceno | Formaggio di pecora della Valle Aurina | Spuma di miele e peperoncino  
22 Gnocchetti al formaggio di malga | Noci | Chips di speck  
24 Soufflé di canederli di carrube | Chutney di uva piccante | Crescione  
26 Guancia di manzo | Stringoli di patate | Verdure al Lagrein  
28 Gnocchi di spinaci | Costicine | Ricotta affumicata  
30 Filetti di salmerino | Petit fours di porri e patate  
32 Rösti di patate della Valle Aurina | Quaglie | Valerianella | Caramello di mela  
34 Pancetta di maiale | Lasagne di canederli | Funghi

Schiuma alla vaniglia 21

Tortino di mele 36

Semifreddo alle castagne 36

Estratto di mirtilli 37

Mousse di mele 39

Sorbetto alla mela 39

Schmarren ai semi di papavero 40

Shot alla mela cotogna | Ravanelli | Ravioli fritti di patate 42

Riso al latte 44

Krapfen alle noci 45

Strudel di pere e ricotta 45





## MINESTRA DI FARINA TOSTATA TOAST AL FORMAGGIO DI MONTAGNA SPINACI

### INGREDIENTI

#### MINESTRA DI FARINA TOSTATA

200g di patate tagliate a cubetti  
100g di farina  
1 L di brodo di carne  
30g di burro  
1 foglia di alloro  
Sale e pepe

#### TOAST AL FORMAGGIO DI MONTAGNA

1 panino tipo "Vinschgerle" della Val Venosta  
Spinaci  
Cren  
Formaggio di montagna dell'Alto Adige

### MINESTRA DI FARINA TOSTATA

Rosolare con calore secco la farina in una pentola. Bagnare con del brodo freddo e far bollire girando di continuo. Aggiungere le patate e aggiustare di sapore.

### TOAST AL FORMAGGIO DI MONTAGNA

Tagliare il pane a metà. Farcire con spinaci, cren e formaggio di montagna dell'Alto Adige. Tostare in forno.



## INGREDIENTI

### VELLUTATA AL FORMAGGIO GRIGIO

- 125g di patate
- 125g di formaggio grigio Graukäse
- 30g di sedano a coste
- 40g di porro
- 40g di cipolle
- 30g di burro
- 1 L di brodo di carne
- 100ml di panna

### TIRTLEN RUSTICI ALL'AGLIO ORSINO (pasta)

- 170g di farina di segale
- 80g di farina
- 1 cucchiaio di olio
- 1 uovo
- 70-90ml di latte tiepido
- Sale

### TIRTLEN RUSTICI ALL'AGLIO ORSINO (ripieno)

- 1 cucchiaio di burro
- 30g di cipolle, tagliate finemente
- 250g di quark o ricotta romana
- 200g di aglio orsino
- 100g di patate, lesse grattugiate
- 1 cucchiaio di erba cipollina, tritata finemente
- Sale e pepe
- Grasso per friggere

### RAPA ROSSA

- 200g di rape rosse



## VELLUTATA AL FORMAGGIO GRIGIO TIRTLEN RUSTICI ALL'AGLIO ORSINO RAPA ROSSA

### VELLUTATA AL FORMAGGIO GRIGIO

Far appassire la cipolla e quindi aggiungere il porro e il sedano. Tagliare le patate a cubetti e aggiungere al soffritto. Versare il brodo di carne e cuocere. Passare al mix e aggiungere la panna e il formaggio grigio.

### TIRTLEN RUSTICI ALL'AGLIO ORSINO

Per la pasta mescolare la farina di segale con la farina normale, aggiungere l'olio, l'uovo, il latte e il sale impastando fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciar riposare per almeno 30 minuti.

Per il ripieno sciogliere il burro in una padella, far appassire la cipolla tagliata finemente e poi lasciar raffreddare. Aggiungere il quark, le patate, l'erba cipollina e l'aglio orsino e quindi aggiustare di sapore con sale e pepe. Stendere la sfoglia con una macchina per la pasta e poi distribuirci sopra dei mucchietti di ripieno. Spennellare i bordi con dell'acqua. Appoggiarvi sopra un secondo strato di sfoglia e quindi ritagliare i tirtlen a forma circolare. Chiudere premendo bene i bordi con delicatezza. Friggere in profondità i tirtlen su entrambi i lati nel grasso bollente e lasciar sgocciolare su un foglio di carta da cucina.

### RAPA ROSSA

Lessare la rapa rossa, marinare con sale, pepe e cumino e servire il tutto.



## CANEDERLI ALTOATESINI ALLO SPECK ZUPPA DI PANE FORMAGGIO FRESCO CON SPECK E UOVA DI QUAGLIA

### INGREDIENTI

#### CANEDERLI

200g di pane per canederli  
50g di cipolla tagliata  
a cubetti, stufata  
50g di speck tagliato a cubetti  
2 cucchiari di burro  
2 uova  
150ml di latte  
2 cucchiari di farina  
2 cucchiari di prezzemolo  
Sale e pepe

#### ZUPPA DI PANE

1 cipolla  
1 cucchiario di burro  
80g di pane nero  
1 cucchiaino di paprika  
in polvere  
1 L di brodo di carne  
1 uovo  
2 cucchiari di formaggio  
di montagna, grattugiato

#### CANEDERLI

Mescolare tutti gli ingredienti e quindi formare i canederli.

#### ZUPPA DI PANE

Far appassire la cipolla, aggiungere il pane e rosolare. Bagnare con il brodo di carne, cuocere e passare al mix con l'uovo e il formaggio di montagna. Aggiustare di sapore e servire.





## CUBETTI DI SEMOLINO | PANCETTA | BIETOLA

### INGREDIENTI

#### CUBETTI DI SEMOLINO

- 500ml di latte
- 50g di burro
- 130g di semola di grano duro
- 1 tuorlo
- 30g di parmigiano
- Noce moscata
- Sale

#### BIETOLA E PANCETTA

- Bietola
- Salsa besciamella
- Noce moscata
- Aglio
- Pancetta
- Portare

### CUBETTI DI SEMOLINO

Portare ad ebollizione il latte con il burro, il sale e la noce moscata grattugiata. Aggiungere la semola di grano duro a pioggia e cuocere girando di continuo per ca. 5 minuti a fuoco lento. Unire il tuorlo e una parte del parmigiano mescolando. Versare l'impasto fino a ridurlo ad uno spessore di circa 1 cm su un piano precedentemente unto con l'olio e stendere in modo uniforme con il mattarello. Quindi lasciar raffreddare. Preriscaldare il forno a 180°C. Sbattere l'uovo con una forchetta e spennellare sull'impasto di semolino. Spolverare con del parmigiano e ritagliare dei cubetti. Quindi mettere su una teglia precedentemente unta con il burro. Cuocere in forno per 20 minuti.

### BIETOLA E PANCETTA

Pulire la bietola, tagliare e lessare. Marinare con aglio, noce moscata e besciamella. Tagliare la pancetta a fette e rosolare a fuoco vivo. Servire pancetta, cubetti di semolino e bietola insieme.





## TARTARE DI CERVO MELA DELL'ALTO ADIGE CARPACCIO DI FUNGHI PANE CON I FICHI

### TARTARE DI CERVO

Mescolare tutti gli ingredienti e aggiustare di sapore. Quindi formare delle palline.

### PANE CON I FICHI

Impastare tutti gli ingredienti nell'ordine dato fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i cubetti di mela nell'impasto del pane. Versare in uno stampo a cassetta e cuocere in forno. Tagliare a fette i porcini, rosolare a fuoco vivo e marinare. Servire insieme alla tartare e al pane con i fichi.

### INGREDIENTI

#### TARTARE DI CERVO

- 150g di filetto di cervo
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 cucchiaino di cetrioli sott'aceto
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 1 cucchiaino di cipolla, tagliata finemente
- 1 cucchiaino di senape
- Tabasco
- Sale e pepe

#### PANE CON I FICHI

- 400g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 70g di zucchero
- 250g di fichi secchi, tagliati sottili
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 uova
- 500ml di latte
- 100g di nocciole, tritate
- 200g di mele tagliate a cubetti, acidule





## ROTOLO DI CAVOLO CAPPuccio CAROTE GIALLE TROTA DI TORRENTE AFFUMICATA INDIVIA AL MIELE

### PREPARAZIONE

Aggiustare di sapore il cavolo cappuccio alla julienne con cumino, sale e pepe. Farcire l'involantino primavera e friggere. Guarnire con le carotine gialle lesse, l'indivia e la trota. Per il condimento a base di miele: mescolare miele, olio d'oliva, succo di limone, sale e pepe.

### INGREDIENTI

Cavolo cappuccio alla julienne,  
cotto in padella  
Trota di torrente, affumicata  
Carote gialle, lessate  
Involantino primavera  
Indivia  
Miele  
Succo di limone  
Olio d'oliva  
Cumino  
Sale e pepe





## LUCIOPERCA | SPUMA DI ZUCCA | SPIEDINO DI CANEDERLI ALLO SPECK

### INGREDIENTI

#### SPUMA DI ZUCCA

- 400g di zucca (Hokkaido)
- 400g di patate
- Acqua salata
- 2 peperoncini rossi, freschi o essiccati
- Latte
- Noce moscata
- Sale e pepe

#### SPIEDINO DI CANEDERLI ALLO SPECK

- 250g di pane raffermo (pane bianco tipo rosetta)
- 150g di speck dell'Alto Adige
- 2 uova
- 250ml di latte
- 1 cucchiaio di cipolla, tritata finemente
- 1 cucchiaio di burro
- 2 cucchiaini di prezzemolo, tritato finemente
- 1 cucchiaio di erba cipollina, tritata finemente
- Max. 30g di farina
- Sale e pepe

#### SPUMA DI ZUCCA

Pelare la zucca, togliere i semi e tagliare a pezzetti. Pelare le patate e tagliarle a pezzetti. Cuocere bene entrambe in acqua salata per ca. 20 minuti. Scolare e ridurre entrambe in purea con un torchietto premitutto o uno schiacciapatate.

Quindi montare il purè a piacimento con il latte tiepido fino ad ottenere la spumosità desiderata. Aggiustare di sapore con sale, pepe, noce moscata e peperoncino.

#### SPIEDINO DI CANEDERLI ALLO SPECK

Tagliare il pane a cubetti di 0,5 cm e lo speck in cubetti di 2-3 mm (se i cubetti sono troppo grandi, il canederlo si disfa). Rosolare a fuoco vivo la cipolla e lo speck dell'Alto Adige nel burro. Quindi amalgamare con il pane. Mescolare le uova con il latte e aggiungere sempre mescolando il prezzemolo e l'erba cipollina. Non aggiungere troppo sale e pepe perché lo speck dell'Alto Adige è già speziato. Mescolare bene il tutto e lasciar riposare per un quarto d'ora.

Incorporare la farina. La quantità necessaria dipende dalla solidità del pane: di solito sono sufficienti 1-2 cucchiaini. Utilizzando latte caldo è possibile ridurre o eliminare del tutto la farina. Formare dei canederli di 1-2 cm di diametro con le mani. Nelle ultime due fasi lavorare l'impasto con delicatezza per mantenere la struttura del pane. Se l'impasto è troppo morbido, aggiungere pan grattato al posto della farina. Dopo averli lessati, infilare 2 canederli su ogni spiedino. Servire con i filetti di lucioperca (4 pz.) cotti in padella e la spuma di zucca.



## POLENTA DI GRANO SARACENO FORMAGGIO DI PECORA DELLA VALLE AURINA SPUMA DI MIELE E PEPERONCINO

### INGREDIENTI

#### POLENTA

- 250 ml di latte
- 250 ml d'acqua
- 120g semola / farina di grano saraceno
- Sale
- Burro

#### SPUMA

- 40g di miele di acacia
- 150ml di vino bianco
- 150ml di panna
- 3 fogli di gelatina
- 1 lime
- 250g di yogurt

### POLENTA

Far bollire gli ingredienti liquidi con il burro e insaporire con sale e pepe. Aggiungere la farina di grano saraceno mescolando e lasciar bollire un po'.

### SPUMA

Mescolare tutti gli ingredienti, insaporire con il peperoncino e versare in un bicchiere per spuma.



## SCHIUMA ALLA VANIGLIA

### INGREDIENTI

- 250ml di panna
- 100ml di latte
- 50g di zucchero
- 50g di tuorli
- 1 baccello di vaniglia

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte con la panna, lo zucchero e il baccello di vaniglia. Aggiungere i tuorli e cuocere finché la crema non si addensa (ca. 75-85°C). Lasciar raffreddare e frullare il tutto con un mixer ad immersione.



## GNOCCHETTI AL FORMAGGIO DI MALGA NOCI CHIPS DI SPECK

### INGREDIENTI

#### GNOCCHETTI AL FORMAGGIO

- 30g di cipolla tagliata a cubetti, stufata
- 20g di burro
- 100g di formaggio di montagna saporito
- 150g di pane per canederli
- 2 uova
- 100ml di latte
- 2 cucchiai di farina
- Erbe fresche
- Sale e pepe

#### GNOCCHETTI AL FORMAGGIO

Mescolare tutti gli ingredienti e quindi formare dei gnocchetti. Cuocere in acqua salata per ca. 10 minuti.

#### CHIPS DI SPECK E NOCI

Chips di speck: tagliare lo speck a fette lunghe ed essiccare in forno.

Noci: soffriggere brevemente e servire con gli gnocchetti al formaggio e le chips di speck.





## SOUFFLÉ DI CANEDERLI DI CARRUBE CHUTNEY DI UVA PICCANTE CRESCIONE

### INGREDIENTI

#### SOUFFLÉ DI CANEDERLI DI CARRUBE

- 200g di pane per canederli
- 50g di farina di carrube, macinata
- 50g di cipolla, tritata finemente
- 5 tuorli
- 5 albumi
- 30ml di latte
- Erbe fresche
- Sale e pepe

#### CHUTNEY DI UVA

- Uva bianca e nera
- 1 peperoncino
- Succo d'uva
- Zucchero

#### SOUFFLÉ DI CANEDERLI DI CARRUBE

Montare l'albume a neve. Mescolare tutti gli ingredienti come per i canederli. Versare l'impasto negli stampi per soufflé e cuocere in forno a vapore combinato.

#### CHUTNEY DI UVA

Rosolare l'uva in padella con un po' di zucchero. Sfumare con il succo d'uva e aggiustare di sapore con il peperoncino.





## GUANCIA DI MANZO | STRINGOLI DI PATATE | VERDURE AL LAGREIN

### INGREDIENTI

#### GUANCIA DI MANZO

- 2 guance di manzo
- 20g di amido di mais
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 500ml di vino rosso
- 500ml di brodo vegetale concentrato
- Sale e pepe

#### VERDURE AL LAGREIN

- 1 L di Lagrein
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 baby porri
- 1 gambo di sedano
- ¼ di sedano rapa
- 50g di burro
- Sale e pepe

#### STRINGOLI DI PATATE

- 400g di patate, farinose
- 3 tuorli
- 1 pizzico di noce moscata, grattugiata
- Sale
- 120g di farina
- 50g di burro per saltare la pasta
- 40g di pan grattato

#### GUANCIA DI MANZO

Rosolare a fuoco vivo le guance e insaporire con sale e pepe. Tagliare la verdura a pezzi piccoli e aggiungere nella padella, cospargere con vino e aggiungere mano mano il brodo vegetale concentrato. Lasciare cucinare a fuoco lento per 3-4 ore. Filtrare la salsa e poi insaporire a piacimento, addensare con l'amido di mais e servire con la carne.

#### VERDURE AL LAGREIN

Tagliare tutte le verdure in pezzi delle stesse dimensioni e soffriggere brevemente, bagnare con il Lagrein e cuocere per ca. 50 min. Far consumare metà del vino e legare il resto con il burro freddo.

#### STRINGOLI DI PATATE

Pelare le patate, tagliare a cubetti e lessare in acqua salata. Poi scolare e lasciar raffreddare un po'. Passare le patate, mescolare con il tuorlo, la noce moscata e il sale e quindi lasciar raffreddare. Incorporare la farina nell'impasto di patate e lavorare velocemente il composto finale. Formare dei rotolini di pasta a forma di dito di 5 cm di lunghezza con delle punte alle estremità, arrotolare tra i palmi delle mani o sul piano da lavoro. Versare gli stringoli in acqua salata bollente.

Quando vengono a galla, raccogliere gli stringoli con una schiumarola. Sciogliere il burro, aggiungere il pangrattato, far rosolare leggermente e saltare gli stringoli. Infine, aggiustare di sale e servire.



## GNOCCHI DI SPINACI | COSTICINE | RICOTTA AFFUMICATA

### INGREDIENTI

#### GNOCCHI DI SPINACI

500g di spinaci in foglia  
50g di formaggio di montagna  
(o parmigiano), appena grattugiato  
250g di pane bianco del giorno prima,  
tagliato a cubetti  
2 uova  
150ml di latte  
50g di burro  
4-5 cucchiai di farina  
Noce moscata, appena grattugiata  
Sale e pepe

#### COSTICINE

1,5kg di costicine grosse  
2 cucchiai di senape, piccante  
3 cucchiai di olio  
2 cipolle tritate  
2 spicchi d'aglio, tritati  
100ml di vino rosso, secco  
100ml di brodo  
1 dado da cucina  
150ml di panna  
Sale e pepe

#### GNOCCHI DI SPINACI

Annaffiare i cubetti di pane con il latte e mescolare bene. Lasciar cuocere per ca. 2 ore con il coperchio. Portare l'acqua salata ad ebollizione e sbollentare le foglie di spinaci per 2 minuti. Far raffreddare con acqua fredda, scolare bene e lasciar raffreddare. Quindi spremere e tritare finemente. Impastare bene gli spinaci con il pane, le uova e la farina. Insaporire con sale, pepe e noce moscata. Far bollire 2 l di acqua salata in una pentola grande. Formare uno gnocco di prova con due cucchiai e cuocere in acqua salata per circa 5 minuti. In base alla consistenza, aggiungere farina o latte all'impasto di pane. Formare gli gnocchi, versare nell'acqua bollente e cuocere. Scolare e impiattare su un piatto precedentemente riscaldato. Sciogliere il burro e saltare le foglie di salvia. Aggiungere gli gnocchi nella padella e mescolare bene con il burro. Grattugiare la ricotta affumicata e cospargerla sulla pietanza.

#### COSTICINE

Preriscaldare il forno a 220°C con una pirofila. Condire la carne con pepe e sale, spennellare con la senape e rosolare a fuoco vivo in olio caldo. Aggiungere le cipolle e l'aglio nella pirofila e disporci sopra la carne rosolata. Staccare i resti della carne dalla padella con del vino rosso e del brodo e quindi versare sopra la carne. Mettere il coperchio sulla pirofila e cuocere in forno per 90 minuti. Togliere il coperchio e lasciar cuocere per altri 30 minuti. Togliere la carne e mantenerla calda nel forno spento. Bagnare con il brodo, mescolare il succo dell'arrosto con la panna e addensare mescolando.





## FILETTI DI SALMERINO | PETIT FOURS DI PORRI E PATATE

### INGREDIENTI

#### FILETTO DI SALMERINO

- 4 filetti di pesce della grandezza desiderata
- ½ gambo di porro
- Insaporire con sale, pepe e olio d'oliva

#### PETIT FOURS DI PORRI E PATATE

- 80g di burro morbido
- 3 tuorli
- 50ml di panna
- 100g di patate, lesse passate
- 1 pizzico di noce moscata, grattugiata
- 3 albumi
- Sale
- 60g di farina
- 100g di Philadelphia
- 80g di spinaci
- Erbe fresche

#### FILETTO DI SALMERINO

Rosolare a fuoco vivo il filetto di salmerino, rosolare brevemente il gambo di porro, insaporire e servire.

#### PETIT FOURS DI PORRI E PATATE

Lavorare il burro a crema e aggiungere i tuorli uno alla volta. Quindi aggiungere la panna liquida, le patate raffreddate, la noce moscata grattugiata e il sale. Infine, montare l'albume a neve con un pizzico di sale e incorporare delicatamente alternando con la farina nell'impasto di patate e burro. Preriscaldare il forno a 180°C. Foderare una teglia da forno con la carta forno, distendervi l'impasto fino a ridurlo ad uno spessore di circa 1 cm e cuocere in forno. Lasciare raffreddare un po' e staccare dalla carta. Ritagliare il fondo così cotto e comporre degli strati con Philadelphia, erbe e spinaci freschi.



## RÖSTI DI PATATE DELLA VALLE AURINA QUAGLIE VALERIANELLA CARMELLO DI MELA

### INGREDIENTI

#### RÖSTI

- 200g di patate farinose
- Burro
- Sale e pepe

#### QUAGLIE

- 2 quaglie
- 50g di olio d'oliva

#### VALERIANELLA

- 150g di valerianella
- 1 limone

#### CARMELLO DI MELA

- 1 mela
- 40g di burro, zucchero
- 30g di aceto di mele

### RÖSTI

Grattugiare le patate e mescolare con le spezie. Formare dei medaglioni e rosolare a fuoco vivo su entrambi i lati con un po' di burro.

### QUAGLIE

Rosolare brevemente a fuoco vivo il petto e le cosce delle quaglie in olio d'oliva, insaporire e servire.

### VALERIANELLA

Marinare la valerianella con succo di limone e un po' di sale e impiattare.

### CARMELLO DI MELA

Tagliare la mela a spicchi e rosolare a fuoco vivo con un po' di zucchero e burro. Sfumare con l'aceto di mele. Servire con le quaglie e il rösti.





## PANCETTA DI MAIALE | LASAGNE DI CANEDERLI | FUNGHI

### INGREDIENTI

#### PANCETTA DI MAIALE

- 1 kg di pancetta di maialino
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla, a cubetti grossi
- 1 aglio cinese, a fette sottili
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 200ml di brodo di carne
- Sale e pepe

#### LASAGNE DI CANEDERLI

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla, tritata
- 1 aglio, tritato
- 300g di funghi
- 6 canederli di pane
- 100ml di panna
- 1 cucchiaino di prezzemolo, appena tritato
- Burro per ungere lo stampo
- 450g di ricotta
- 150g di parmigiano, grattugiato
- 4 uova
- 50g di pinoli, tostati
- Noce moscata
- Sale e pepe

### PANCETTA DI MAIALE

Preriscaldare il forno a 140°C. Incidere la cotenna con un coltello affilato, ad es. una taglierina. Salare e pepare su entrambi i lati facendo penetrare bene il condimento nella carne e nella cotenna. Riscaldare l'olio d'oliva e imbiondire i cubetti di cipolla. Dopo 5 minuti, aggiungere il concentrato di pomodoro e far soffriggere. Quindi sfumare con il brodo e far bollire. Aggiungere l'aglio e versare in una pirofila. Mettere la carne nella pirofila con la cotenna rivolta verso l'alto. Arrostitire in forno per 110 minuti sul ripiano più basso. Quindi mettere la carne sul ripiano centrale e accendere il grill per 5-10 minuti per rendere croccante la parte superiore. Mettere sotto la teglia per proteggere il forno dagli schizzi! Filtrare la salsa con un colino e aggiustare di sapore.

### LASAGNE DI CANEDERLI

Preriscaldare il forno a 200°C. Imbiondire le cipolle e l'aglio, poi aggiungere i funghi. Riscaldare brevemente e poi lasciar raffreddare. Aggiungere ai funghi raffreddati la ricotta, il parmigiano, le uova e i pinoli, mescolare bene il tutto e aggiustare di sapore con sale, pepe e noce moscata. Tagliare i canederli di pane a fette sottili. Mescolare la panna e il prezzemolo in un bricchetto. Imburrare lo stampo per sfornati e disporre un primo strato di canederli di pane. Distendere uno strato di impasto di funghi sui canederli di pane e bagnare con una parte della panna al prezzemolo. Continuare ad alternare gli strati di canederli, funghi, e panna al prezzemolo fino ad esaurire gli ingredienti. Cospargere con 50 g di parmigiano e gratinare per ca. 40-45 minuti finché le lasagne non sono dorate in superficie.





## TORTINO DI MELE

### INGREDIENTI

- 2 mele
- 150g di farina
- 100ml di latte
- 60g di tuorli
- 10ml d'olio
- 30g di zucchero
- 80g di albumi

### PREPARAZIONE

Sbucciare le mele, rimuovere i semi e tagliare a fette di 0,5 cm di spessore. Versare la farina in una terrina e mescolare con il latte, i tuorli, lo zucchero vanigliato e l'olio fino ad ottenere un composto uniforme. Montare gli albumi a neve con il sale e lo zucchero e incorporare nella pastella. Riscaldare il grasso per friggere. Immergere le fette di mela con la forchetta nella pastella e friggere in profondità nel grasso bollente su entrambi i lati finché non diventano dorati. Lasciar sgocciolare sulla carta da cucina. Mescolare lo zucchero con la cannella e rotolarvi sopra il tortino di mele.



## SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE

### INGREDIENTI

- 3 uova
- 100g di zucchero
- 100g di purè di castagne
- 130g di panna
- Zucchero vanigliato
- 10ml di rum

### PREPARAZIONE

Sbattere il purè di castagne con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Incorporare la panna montata e il rum. Riempire uno stampino rivestito con la pellicola e lasciare congelare per circa 4 ore.



## BLAUBEEREXTRAKT

### INGREDIENTI

- 200g mirtilli
- 60g di zucchero
- Zucchero vanigliato
- 50ml succo di mirtilli

### PREPARAZIONE

Rosolare i mirtilli con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il succo di mirtillo e cuocere per circa 5 minuti. Lasciar raffreddare e passare con un colino fine.





## MOUSSE DI MELE

### INGREDIENTI

- 2 mele
- 200 ml di succo di mela
- Zucchero vanigliato
- Cannella

### PREPARAZIONE

Sbucciare le mele, tagliare a pezzi grossi e cuocere con tutti gli ingredienti per ca. 10 minuti. Lasciar raffreddare e poi passare al mix.

## SORBETTO ALLA MELE

### INGREDIENTI

- 400 ml di purea di mela verde
- 300 ml d'acqua
- 100g di zucchero

### PREPARAZIONE

Cuocere la purea di mele con acqua e zucchero per circa 8-10 minuti. Quindi congelare nella gelatiera.



## SCHMARREN AI SEMI DI PAPAVERO

### INGREDIENTI

100g di farina  
50g di semi di papavero  
40g di tuorli  
150ml di latte  
Zucchero vanigliato  
60ml di liquore all'uovo  
20g di zucchero  
Sale

### PREPARAZIONE

Mescolare la farina, il latte, i semi di papavero, i tuorli e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto omogeneo. Mescolare leggermente gli albumi con un pizzico di sale e montare a neve con lo zucchero. Incorporare gli albumi montati a neve nell'impasto. Scaldare un po' di olio in una padella grande, versare il composto e cuocere finché il lato inferiore non è dorato. Quindi girare la frittella e caramellare con un po' di zucchero e burro.





## SHOT ALLA MELA COTOGNA RAVANELLI RAVIOLI FRITTI DI PATATE

### INGREDIENTI

SHOT ALLE MELE COTOGNE	RAVIOLI FRITTI DI PATATE
400g di mele cotogne	300g di patate
Succo di limone	1 tuorlo
1 stecca di cannella	1 cucchiaino di burro, fuso
Calvados	100g di farina
Zucchero	1 pizzico di noce moscata
	Sale

### SHOT ALLE MELE COTOGNE

Sbucciare le mele cotogne e tagliare a cubetti. Cuocere in acqua con succo di limone, zucchero e stecca di cannella. Togliere la stecca di cannella e passare al mixer. Quindi ingentilire con il Calvados e mettere in frigo.

### RAVIOLI FRITTI DI PATATE

Passare le patate, mescolare con il tuorlo e il burro liquido e lasciar raffreddare. Incorporare la farina, la noce moscata e il sale nell'impasto di patate. Stendere la sfoglia fino a ridurla ad uno spessore di 1-2 mm, ritagliare delle forme tonde con uno stampo e friggere in profondità nel grasso bollente. Servire lo shot alle mele cotogne con i ravioli fritti di patate e l'insalata di ravanelli.





## RISO AL LATTE

### PREPARAZIONE

Scaldare il latte con il sale, lo zucchero vanigliato e la cannella, aggiungere il riso e portare ad ebollizione. Cuocere il riso mescolando di tanto in tanto. Infine, incorporare il burro freddo e la cannella.

### INGREDIENTI

100g di riso	50g di zucchero
Sale	Cannella
300ml di latte	Zucchero vanigliato
20g di burro	



## KRAPFEN ALLE NOCI

### INGREDIENTI

**PER LA PASTA**  
 250g di farina  
 2 uova  
 20ml d'olio  
 80ml d'acqua  
 20g di zucchero

**PER IL RIPIENO**  
 80g di noci  
 30g di zucchero  
 60ml di panna  
 1 cucchiaino di pangrattato  
 1 cucchiaino di marmellata  
 Sale  
 Limone

### PREPARAZIONE

Versare la farina in una terrina e mescolare con gli altri ingredienti. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far bollire la panna con lo zucchero, aggiungere le noci e scottare. Aggiustare di sapore con pangrattato, marmellata e limone. Dividere l'impasto in due parti e stendere fino ad ottenere uno strato sottile. Tagliare in strisce di 10 cm di larghezza, mettere il ripieno su metà della striscia e spennellare il bordo con un uovo sbattuto. Formare i krapfen e chiudere i bordi premendo con le mani. Arrotondare i krapfen con la rotella tagliapasta. Scaldare il grasso per friggere e friggere i krapfen su entrambi i lati.



## STRUDEL DI PERE E RICOTTA

### INGREDIENTI

**PER LA PASTA FROLLA**  
 300g di farina  
 150g di burro  
 1 uovo  
 1 tuorlo  
 Sale  
 Zucchero vanigliato

**PER IL RIPIENO**  
 3 pere  
 100g di quark  
 50g di pangrattato  
 Cannella  
 Zucchero vanigliato  
 20ml di rum  
 20ml di succo di pera

### PREPARAZIONE

Sbucciare le pere e togliere i semi, tagliare a fette sottili e mescolare con gli altri ingredienti per il ripieno. Preiscaldare il forno a 180°C. Preparare la teglia da forno con la carta forno o spennellare con il burro. Stendere la pasta su un piano da lavoro infarinato di 40 cm x 26 cm e mettere sulla teglia da forno. Aggiungere il ripieno alle pere sopra la pasta e arrotolare il tutto per formare uno strudel. Spennellare lo strudel con un uovo sbattuto e cuocere in forno per ca. 35 minuti. Infine, spolverare lo strudel con dello zucchero a velo.



A black and white photograph of two female chefs in a kitchen. They are wearing white chef hats and jackets. The chef on the left has 'SUDTIROL' on her sleeve. The chef on the right has 'A' on her chest. They are both wearing white gloves and are focused on preparing food on a counter. In the background, there is a stainless steel food warmer with a 'FOOD WARMER' label. The lighting is dramatic, with a large lamp hanging over the work area.

INSIEME PER LA GIOIA  
DEL VOSTRO PALATO.

BUON DIVERTIMENTO  
CON LE NOSTRE  
RICETTE.



AMONTI

[WWW.WELLNESSRESORT.IT](http://WWW.WELLNESSRESORT.IT)





A&L

[WWW.WELLNESSRESORT.IT](http://WWW.WELLNESSRESORT.IT)