

# *Kaiserschmarren*

## INGREDIENTI PER 4/5 PERSONE

10 uova  
100 gr di zucchero  
80 gr di zucchero a velo  
160 gr di farina  
100gr di uvetta  
200 ml di rum  
Sale e vaniglia qb

## COME PROCEDERE

In una ciotolina versare il rum e mettere a bagno l'uvetta. Separare i tuorli dagli albumi mettendoli in due recipienti diversi. Quindi aggiungere metà dello zucchero ai tuorli e montare fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso. Montare gli albumi a neve con lo zucchero rimanente, poi unire i due composti e aggiungere la farina setacciata mescolando lentamente. A questo punto scolare l'uvetta precedentemente messa a bagno e aggiungerla al composto. Per terminare un pizzico di sale e vaniglia.

Cuocere il tutto in una padella antiaderente unta con del burro, spezzettando il composto con una paletta in legno così da favorire la sua cottura. Servire il Kaiserschmarren ancora caldo cosperso con zucchero a velo accompagnato da confettura di ribes rosso.

# *Cosciotto di coniglio*

## **INGREDIENTI**

Cosce di coniglio

Porchetta

Farcia a piacimento

sale, pepe, erbe (maggiorana, rosmarino e finocchietto selvatico)

## **COME PROCEDERE**

Disossare le cosce di coniglio e condire con sale, pepe ed erbe. Su un foglio di pellicola da cucina stendere 2 o 3 fette di porchetta e adagiare sopra la coscia di coniglio disossata, condita e ben battuta. Aggiungere quindi la farcia a vostro piacimento.

Con l'aiuto della pellicola arrotolare il tutto formando degli involtini. Posizionarli su una teglia, aggiungere un filo d'olio e infornare a 160° per circa 2 ore.

# *I nostri gnocchi di patate*

## **INGREDIENTI**

1 kg di patate  
80 gr di fecola  
160 gr di farina 00  
1 uovo intero  
1 tuorlo  
Sale e noce moscata qb

## **COME PROCEDERE**

Cuocere le patate, quindi sbuciarle e inserirle nello schiacciapatate. Aggiungere quindi gli altri ingredienti e amalgamare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lavorare l'impasto formando dei gnocchetti, quindi cuocerli 3-4 minuti in abbondante acqua salata. Condire a piacere.