

## PATATE AL CARTOCCIO BAVARESI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate, circa 180 gr l'una
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- Panna acida 200 gr
- Pepe e Sale q.b.

Preriscaldare il forno a 200°. Lavare e asciugare le patate. Avvolgere le patate in un foglio di carta d'alluminio, non serrare troppo i cartocci. Infornare e far cuocere per 50/60 minuti. Una volta sfornate tagliare i cartocci per il lungo, incidete anche le patate nello stesso verso. Divaricatele e condire con sale e pepe. Mescolate la panna acida con l'erba cipollina e versatela sulle patate. Servite.



## PANCAKES ALLO SCIROPPO D'ACERO

*Frittelle tradizionali dell'America del Nord*

Ingredienti per 4 persone:

- Farina 125 gr
- 2 Uova
- Zucchero 15 gr
- Burro 25 gr
- Latte 200 ml
- Un pizzico di sale
- Lievito chimico in polvere 6 gr

Per guarnire

- Zucchero a velo
- Sciroppo d'acero



Separare gli albumi dai tuorli. Versare i tuorli in un recipiente, aggiungere il latte e il burro fuso, quindi mescolare. Mischiare il lievito alla farina e aggiungere al composto. In una ciotola a parte aggiungere zucchero, un pizzico di sale e montare gli albumi a neve (la consistenza dovrà rimanere morbida). Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve al resto del composto (un movimento dal basso verso l'alto). Spennellate con del burro un pentolino e fatelo scaldare a fuoco medio. Versate al centro del pentolino un mestolo di preparato, quando il pancake sarà dorato giratelo sull'altro lato con l'aiuto di una spatolina. Una volta dorati metterli su di un piatto, cospargerli di zucchero a velo e sciroppo d'acero.