



# Gnocchetti alla mela

## con il succo di mela Gravensteiner

---



### Ricetta per 4 persone

#### Ingredienti:

300 gr di farina

3 uova

1 cucchiaio di burro

150 - 200 ml di succo di mela di montagna Gravensteiner  
cannella, zucchero, sale,

1 bustina di zucchero vanigliato

2 mele di montagna Gravensteiner

#### Preparazione:

Mescolare la farina con il sale. A parte mescolare le uova con 150 ml di succo di mela di montagna, un cucchiaio di zucchero, lo zucchero vanigliato e un pizzico di cannella. Aggiungere alla farina e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente. Sbattere il composto finché formerà delle bollicine. Se dovesse essere troppo denso aggiungere ancora un pò di succo di mela di montagna. Versare una porzione di composto nell'attrezzo per gli „Spätzle“ e far cadere gli gnocchetti in acqua salata già in ebollizione. Quando vengono a galla scolare e lasciare sgocciolare bene. Versare in una recipiente preriscaldato e ripetere l'operazione con il resto del composto.

Sbucciare due mele e tagliarle a fette fini. Caramellizzare due cucchiaini di zucchero con due cucchiaini di burro e saltarci dentro le mele. Aggiungere gli gnocchetti alle mele e mescolare. Spolverizzare con cannella e servire subito.