

## Menu seconda ipa del 17/11

### Spatzle Gnocchetti tirolesi



- 250 gr di farina 00
- 3 uova
- 150 gr di acqua a temperatura ambiente
- sale
- noce moscata
- Panna
- Speck
- Burro
- grana

# GULASH TRENINO



- 1 kg **Spezzatino di manzo**
- 1 kg **cipolle bianche**
- q.b. **olio extravergine d'oliva**
- 10 g **burro**
- 1 bicchierino **aceto rosso**
- 250 ml **vino rosso**
- 3 cucchiari **estratto di pomodoro**
- 1 cucchiaino **paprika dolce**
- 1 foglia **alloro**
- 4 **chiodi di garofano**
- 1 pizzico **pepe nero**
- q.b. **brodo caldo di verdure o di carne**
- q.b. **Sale**

# Strudel mele



## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

**Farina 00** 130 g

**Acqua** 30 ml

**Olio di semi** (1 cucchiaio) 9 g

**Uova** (circa 1) 54 g

**Sale** 1 pizzico

## PER IL RIPIENO

**Mele Golden** 750 g

**Zucchero** 60 g

**Pangrattato** 60 g

**Burro** 50 g

**Uvetta** 50 g

**Pinoli** tostati 25 g

**Cannella in polvere** 1 cucchiaino

**Rum** 2 cucchiai

**Scorza di limone** 1