



KAISERSCHMARRN (OMELETTE DOLCE)

Ingredienti: 5 uova, 1 cucchiaio di panna acida (sostituibile anche con una mix di yogurt intero e panna da cucina), 1/8 l di latte, 150 gr. di farina, 60 gr. di zucchero, sale, uvetta, burro, zucchero a velo.

PREPARAZIONE:

Sbattere con la frusta il latte, la panna acida, i tuorli, lo zucchero e la farina, salare leggermente e unire l'uvetta. Montare gli albumi a neve e amalgamarli delicatamente al composto. In una padella riscaldare il burro, versarvi l'impasto, farlo dorare da un lato e girarlo; dopo ca. 1 minuto con una forchetta dividerlo a pezzetti e finire di cuocerlo per ca. altri 2 minuti girandolo spesso. Cospargere di zucchero a velo e servire.

ARTE E GOURMET A SAUZE D'OULX

Nel cuore della montagna che sovrasta **Sauze d'Oulx**, lo Chalet Hotel Il Capricorno organizza da aprile a settembre delle proposte uniche e diverse dal solito: corsi di pittura e di fotografia in montagna, di meditazione e yoga, di cucina letteraria, sono solo alcune delle iniziative che saranno realizzate a partire da giugno. Lo Chalet è dotato di nove camere, ciascuna contraddistinta da un segno zodiacale, tutte arredate in modo originale e personalizzato, con mobili scolpiti a mano che rendono l'atmosfera piacevole e accogliente. Lo **Chalet Hotel Il Capricorno** è anche sinonimo di buona tavola: il ristorante Naskira trae ispirazione dalla stagionalità degli ingredienti, dalla tradizione ma anche dalla creatività, con piatti inediti e sapientemente reinterpretati dalla fantasia del suo abile chef. Il bar Orsa Maggiore è un punto di ritrovo per spuntini, per gustosi "fuori pasto" o per sorseggiare grappe e liquori home made.

chaletilcapricorno.it

