

Conosci i deliziosi “quarkkaülchen” ? Scopriamoli in una città gioiello: Dresda



Meraviglioso tramonto su Dresda

Germania. **Dresda** è un gioiello sassone dalle origini medioevali, distesa sulle rive del fiume Elba. Una città le cui bellezze architettoniche, le splendide vedute e gli scorci romantici fecero innamorare il pittore italiano Bernardo Bellotto, detto il Canaletto, che la abitò e la dipinse.



Dresda in un dipinto del Canaletto

Da vedere

Gemäldegalerie Alte Meister, galleria ricca di capolavori di Mantegna, Tintoretto, Velàzquez, Dürer, Tiziano, Rembrandt e tanti altri maestri dell'arte europea del Cinquecento e Seicento. Il dipinto più celebre della galleria è la *Madonna Sistina* di Raffaello (1512-1513), ai cui piedi vi scrutano i due angioletti pensierosi.



i due famosi angioletti pensierosi di Raffaello

Zwinger, spettacolare complesso architettonico in stile

barocco, trionfo di fontane, piscine, sculture e musei.
Furstenzug (La processione dei Cavalieri) mosaico di 102 metri
sulla parete del Palazzo Reale
Porzellansammlung, spettacolare collezione di porcellane



Porzellansammlung

La Cattedrale e la Torre dell'Orologio
Neustadt (Città Nuova) **Kunsthofpassage**, **Funnel Wall** e tanti
caffè alla moda



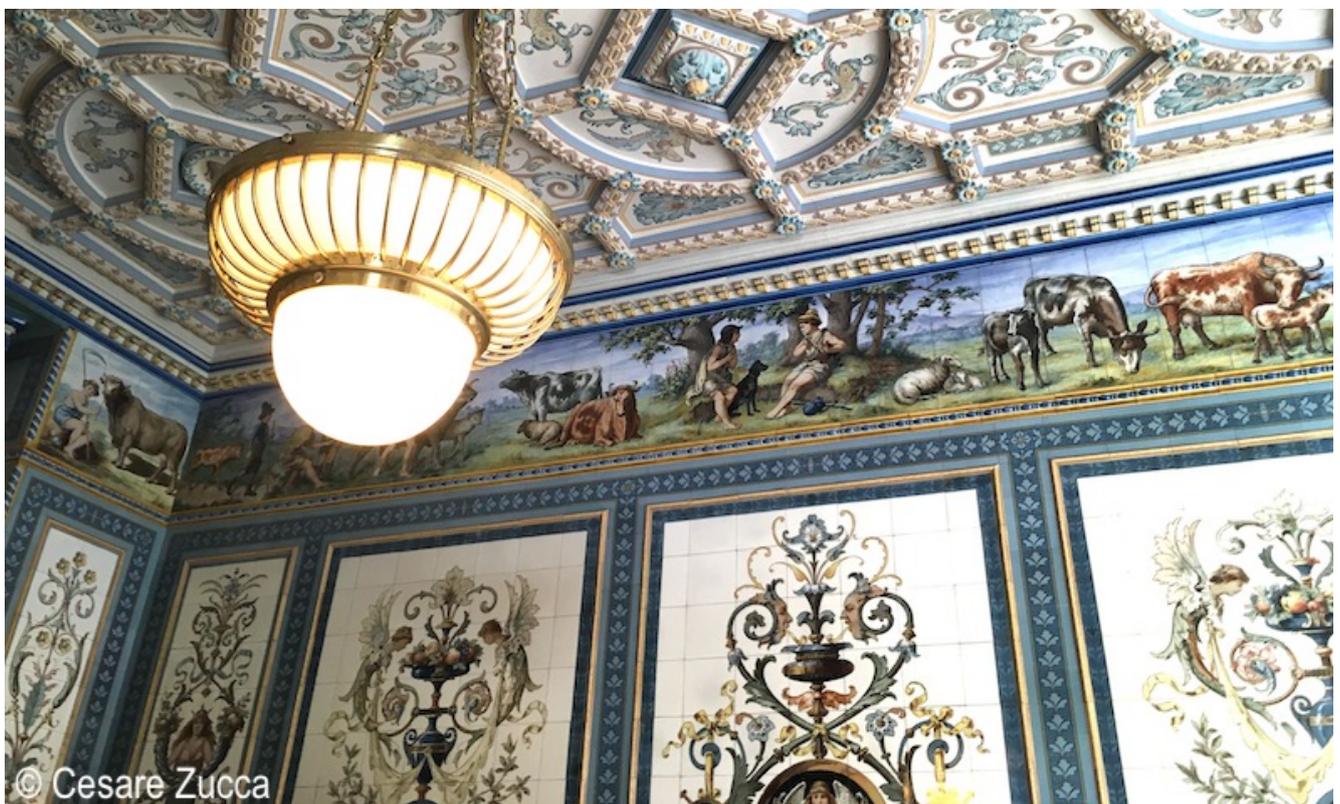
Zwinger, spettacolare complesso architettonico in stile barocco

Tra le meraviglie della storia, dell'arte e... della cucina inaffiata dall'ottimo vino locale, spiccano i tipici **quarkka"ulchen**, tradizionali dolci sassoni simili ai *pancakes* di patate e lavorati con uova, formaggio, uva passa, zucchero, profumati con buccia d'arancio e rigorosamente serviti con purè di mele.



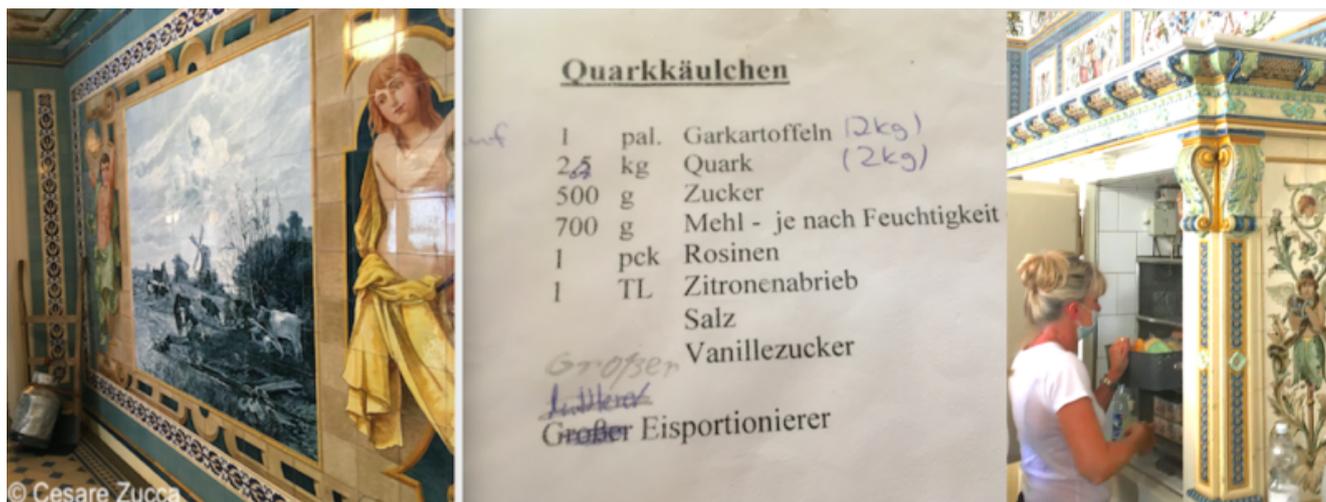
I tipici quarkkaülchen

I più rinomati sono quelli di **Pfund's Molkerei**, storica latteria in stile neorinascimentale, datata 1880. Un posto magico, tappezzato da piastrelle dipinte con scene bucoliche e ben fornito di delizie nostrane e formaggi pregiati, mentre nel ristorante-bar vengono serviti deliziosi dolci e altre specialità locali.



Il soffitto Il soffitto del Pfund's Molkerei tappezzato da

piastrelle dipinte con scene bucoliche



La ricetta originale con tanto di correzioni a mano della Chef...

LA RICETTA ORIGINALE DEI QUARKKAULCHEN SASSONI



i tipici quarkkälchen

Ingredienti per 4

- 500 gr di patate farinose
- 250 gr di ricotta scremata (o quark)
- 65 gr di farina
- 50 gr di zucchero
- 1 uovo intero
- 1/4 cucchiaino di vaniglia (in polvere)
- 1 scorza di arancio
- 100 gr di uvetta
- 100 gr di burro
- zucchero a velo
- 1/2 cucchiaino di cannella
- sale

Preparazione

Cuocere le **patate**, pelarle e grattugiarle.

Grattugiare la **scorza di arancio**.

Create un impasto con le patate mescolandole assieme alla **farina** la **cannella**, lo **zucchero**, l'**uovo**, il quark (o una **ricotta scremata**), la **vaniglia**, la scorza di arancio e l'**uva passa** ammorbidita.

Estrarre dall'impasto dei pezzi di pasta in modo da creare delle tartine di forma ovale. Friggere le tartine ambo i lati finchè non diventano dorate.

Spolverizzarle con lo **zucchero a velo** finchè sono ancora calde.

Servire i **Quarkkeulchen** accompagnati da una salsa di mele ottenuta bollendo mele, zucchero e succo d'arancia. Se la volete più saporita, potete aggiungere del vino bianco e della senape.

INFO

Pfund's Molkerei

Benvenuti a Dresda!

Dresden