

Pain perdu con mele caramellate

Categoria: Dolci e Desserts - Frittelle



Informazioni Generali

| | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| Preparazione: 20 min | Cottura: 20 min | Dosi per: 4 persone |
| Costo: Molto Basso | Difficoltà: Molto Basso | |



Se amate iniziare la giornata con una colazione golosa e sostanziosa ecco un piatto che amerete alla follia: il pain perdu con mele caramellate.

Il pain perdu è un piatto, molto diffuso nei paesi francofoni, a base di fette di pane raffermo intinte in una pastella fatta con uova, zucchero e latte e dorate in padella con il burro fuso, che viene servito a colazione accompagnato con marmellata o frutta.

In realtà il pain perdu è diffuso in molti altri paesi europei (vedi Curiosità), in quanto è un piatto che appartiene alla tradizione povera, fatto per recuperare il pane raffermo e che prevede l'uso di ingredienti semplici ed economici.

La nostra versione prevede pain perdu e mele caramellate in padella con zucchero e vino dolce, il tutto accompagnato da zabaione caldo.

Una coccola da concedersi in una fredda mattina e da condividere con le persone care!

Ingredienti per le mele caramellate

| | |
|--|---|
| Burro 30 gr | Vino dolce (tipo moscato) 50 ml |
| Cannella in polvere mezzo cucchiaino | Zucchero semolato 20 gr |
| Mele 500 gr | |

per il pain perdu

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| Burro q.b. per friggere | Pane raffermo 12 fette medie | Vaniglia estratto 1 cucchiaino |
| Latte 50 ml | Uova medie 2 | Zucchero semolato 20 gr |

per lo zabaione

| | | |
|---|-------------------------|--|
| Cannella in polvere un quarto di cucchiaino (facoltativa) | Uova 4 tuorli | Vino dolce (tipo moscato o marsala) 4 cucchiaini |
| Zucchero 80 gr | | |

Preparazione



Per preparare il pain perdu con mele caramellate, iniziate a preparare quest'ultime: sbucciate le mele lavate, eliminate il torsolo e tagliatele a fette non troppo sottili (1). Ponete in una padella il burro, fatelo fondere e aggiungete lo zucchero (2) quindi adagiate le fette di mela (3).



Irrorate le mele con il vino (4), unite la cannella (5) e fatele cuocere (senza toccarle con un mestolo di legno per non romperle) a fuoco bassissimo, fino a che le mele non saranno cotte e caramellate (6).



Passate ora alla realizzazione del pain perdu: in una ciotola rompete le uova e unite il latte (7), l'estratto di vaniglia (8) e lo zucchero (9).



Sbattete il tutto con una forchetta per amalgamare bene gli ingredienti (10). Tagliate delle fette (non troppo grandi, se lo sono dividetele a metà) di pane raffermo (11) e mettete a fondere quanto burro basta per coprire il fondo di una padella antiaderente (12).



Intingete le fette di pane da entrambi i lati nella pastella (13) e passatele direttamente in padella a friggerle (14). Fatele dorare bene da entrambi i lati, girandole con una pinza (15) e una volta pronte, ponetele su della carta assorbente da cucina.



Nel frattempo preparate lo zabaione ([clicca qui](#) per ulteriori indicazioni) sbattendo con le fruste di uno sbattitore i tuorli con lo zucchero in un tegame posto a bagnomaria (16-17): unite la cannella e il vino, un cucchiaino alla volta sempre sbattendo fino a completo assorbimento. Quando lo zabaione sarà pronto, potete impiattare il tutto: ponete tre fettine di pane una sull'altra in un piatto da portata, adagiate vicino al pane qualche fetta di mela caramellata e terminate con l'aggiunta di un paio di cucchiaini di zabaione (18): ecco pronto il vostro pain perdu con mele caramellate!

Conservazione

Il pain perdu con mele caramellate va consumato al momento.

Consiglio

Per una migliore riuscita della ricetta usate panini raffermi.
Il pain perdu può essere consumato da solo oppure accompagnato con nutella o marmellata.

Curiosità

In Canada, dove prende il nome di *pain doré*, il pain perdu viene servito con sciroppo d'acero.

Il pain perdu si trova nella tradizione gastronomica di molti altri paesi europei: in Inghilterra è il *french toast* ; in Spagna è chiamato *torrija*; in Portogallo è un piatto preparato durante le festività natalizie detto *rabanadas*; in Svizzera si trova sotto il nome di *croûte dorée* ; in Germania è detto *Armer Ritter* .

Nella stessa Francia il pain perdu acquisisce denominazioni diverse da regione a regione.