

MELE NUOVE VENETE



Renzo Malin Az.Agr. AI PAVONI



AI PAVONI

Fattoria Agrituristica
Ariano Nel Polesine
(RO)



Sneck
Insalate
Torte
Estratti



Vitamine C
ricche di Fibre e
Pectina
Dissetante e
Saziante



Estate
da metà luglio



Agricoltura
Biologica



MELE NUOVE

AZ. AGR. AI PAVONI



La MELA è ormai il frutto più conosciuto e consumato al mondo, in realtà è un falso frutto, poiché ciò che si mangia è semplicemente il ricettacolo ingrossato mentre il vero frutto è il torsolo.

E' costituita da circa l'85% di acqua. Una componente importante è rappresentata dalla fibra, in buona parte contenuta nella buccia che, perciò, non andrebbe eliminata.

La fattoria Ai Pavoni è gestita dalla famiglia Malin dal lontano 1903, oggi se ne occupano Renzo Malin e la sua famiglia.

All'inizio degli anni '90 hanno iniziato a coltivare i terreni con il metodo di agricoltura biologica concentrandosi sulla produzione di mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, uva, pesche, nettarine, ciliegi, cocomeri, meloni, fragole e ortaggi.

Ai Pavoni si trova nel "Parco del Delta del PO" a pochi Km dal mare nell'isola di Ariano Polesine ed è un'azienda ricca di vegetazione e animali.

Le mele di Renzo Malin sono le prime ad essere disponibili già a metà luglio. Ecco allora la Prime Red con il suo colore rosso brillante, e dalla polpa succosa e croccante.

Una mela rustica di piccola pezzatura..da provare con la buccia!



FRITTELLE DI MELE

Ingredienti:

- 125 gr di farina
- 2 mele
- 200 ml di latte
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 8 gr di lievito per dolci
- 1 succo di limone
- 1 l di olio di arachide per friggere



Sbattete in una terrina l'uovo con il latte, lo zucchero e il pizzico di sale.

Aggiungete la farina setacciata con il lievito, amalgamate il tutto e lasciate riposare la pastella per 30 minuti in frigorifero.

Sbucciate le mele, tagliatele a fette di circa un centimetro dal lato corto ad ottenere così tante ciambelle di mela. Irroratele con il succo di limone.

Passate le mele nella pastella e friggetele in abbondante olio caldo.

Una volta cotte, adagiate le frittelle di mela su carta assorbente e spolverizzatele di zucchero a velo e di cannella in polvere.



SMOOTHIE MELE CAROTE e ZENZERO

Ingredienti:

- 1 carota
- 1 mela
- qb zenzero fresco

Lava e pulisci la carota e la mela che taglierai in spicchi senza privarla della buccia.

Centrifuga la carota.

Centrifuga la mela e lo zenzero

Versa il contenuto in una tazza.

Se lo preferisci freddo versa nella tazza dei cubetti di ghiaccio.