



**Da sempre i piatti  
lubianesi fama godevan**



**Ljubljana**



# Taste ljubljana

Come tante altre città del mondo, anche Lubiana vanta alcuni piatti speciali, tipici dei singoli periodi del suo sviluppo storico, che sono oggi alla base di ogni caratteristica e riconoscibile cucina locale, ovviamente, adattata opportunamente alle moderne abitudini alimentari.

In città si possono gustare molti cibi deliziosi. Tra questi, in primo luogo la

**kranjska klobasa** o **salsiccia carniolana**, a denominazione di origine geografica protetta e a tutt'oggi prodotta secondo la ricetta registrata nel 1896. La trattoria *Pri žabarju*, che si potrebbe tradurre in *Al Ranocchiaio*, continua a giustificare il suo nome con l'offerta di gustosissime **cosce di rana fritte**, da secoli considerate dai cittadini una prelibatezza.

Nel negozietto di souvenir "Zvonček", sul triplice ponte Tromostovje, vendono la **Zmajeva potica** ossia la **Potizza del Drago**. L'eccezionale fetta di dolce che dalla fine



della prima guerra mondiale ha più volte cambiato il nome ed era conosciuta come la Fetta di Tivoli e la Fetta di Bellevue, è ora in vendita presso la pasticceria del supermercato Maxi, **dove la preparano dal 1971 sotto il nome di Maksi rezina** ossia **Maxi fetta**. Gustando un pezzo della deliziosa **torta di Lubiana**, apprenderete la storia di un giovane cuoco che con questo dolce riuscì a consolare e quindi a ottenere in moglie la figlia del signore del Castello di Lubiana.

Al sommo poeta sloveno France Prešeren (1800-1849), il cui monumento si staglia presso il Tromostovje nel cuore della Vecchia Lubiana, sono associate le squisite praline **Fige Prešernove** ovvero **Fichi di Prešeren**. Un tipico dolce lubianese, che dall'inizio del XIX secolo corona i menu familiari della domenica e delle feste, è la **torta di mele** o **strudel**, che è una versione di quello viennese. Lubiana è stata per secoli al crocevia di influenze del Mediterraneo, dell'Europa centrale e, soprattutto, dopo la fine della seconda guerra mondiale, anche dei confinanti paesi balcanici. Negli anni '60 del XX secolo, i cittadini cominciarono a conoscere la **pizza** italiana e negli '80 il **burek** balcanico.

Una recente novità è la loro sintesi, cioè la **pizza burek**, un'invenzione dei venditori lubianesi di burek, che si è, oggi, aggiunta agli altri tipici cibi di strada.

La città, cinta da villaggi, boschi e prati, offre nei suoi dintorni una vasta gamma di cibi e bevande naturali. **Fragole, mirtilli, mele e castagne** abbondano nella zona tra Javor e Janče, lungo la quale si snoda la Strada della frutta. Qui, gli agricoltori spremono ottimi succhi di mele assolutamente naturali. In cima al monte Šmarna gora (669 m), una popolare destinazione turistica vicino a Lubiana, ci si può dissetare con una salubre **tisana di erbe alpestri**. In città vi sono due grandi birrerie: la **Pivovarna Union**, fondata nel 1864 e la **Pivovarna Kratochwill**, fondata nel 1992 come azienda di famiglia. Nei numerosi ristoranti, trattorie e pub della città si possono scoprire tutte le varietà di cibi e bevande, e i loro gusti. Se invece votate per il cibo di strada, non lasciatevi sfuggire l'occasione e visitate il bellissimo **mercato centrale di Lubiana**, una delle opere firmate dall'architetto **Jože Plečnik** (1872-1957).





# Il pranzo lubianese

Il menu più comune dei lubianesi per il pranzo del sabato o della domenica era il brodo di manzo con tagliatelle o maltagliati, dal XIX secolo in poi le patate in tegame, il bollito di coda di manzo o un altro pezzo di carne, il rafano alle mele o alla panna, in primavera ed estate, anche la salsa d'uova con erba cipollina ("šnitlihov zos"), insalata e dessert. Per quest'ultimo, erano spesso in tavola le crêpe lubianesi con ricotta e dragoncello o lo strudel di mele. In inverno, invece dell'insalata si servivano crauti o rape acide, in svariate versioni.

**Brodo di manzo con tagliatelle o maltagliati.....8**

**Insalata di raperonzolo alla Vodnik.....22**

**Patate in tegame o "in tecia" .....28**

**Rafano alle mele o alla panna**

Per il rafano alle mele grattugiare il rafano e le mele, aggiungere l'aceto di sidro di mele e un po' d'olio d'oliva. Per il secondo, invece delle mele aggiungere al rafano grattugiato panna acida.

**Salsa d'uova con erba cipollina**

Salsa di tuorli e albumi d'uova sode setacciati o tritati con l'aggiunta di erba cipollina e aceto.

**Crêpe lubianesi con ricotta e dragoncello Strudel di mele.....38**

**Strudel di mele**

Rotolo di pasta sfoglia con ripieno di mele grattugiate.

**1 kg di carne di manzo  
(meglio con coda di  
bue spezzettata; altri  
tagli adatti sono:  
spalla, pancia, punta  
di petto) e un osso con  
midollo o senza.**

**2,5 l di acqua**

**Sale**

**1 carota rossa o gialla**

**1 pezzo di sedano o un  
gambo con le foglie**

**1 radice di prezzemolo  
con le foglie**

**1 pezzo di cavolo rapa  
gialla**

**1/2 cipolla**

**1 spicchio d'aglio**

**1 pomodoro**

**8 grani di pepe o  
meno**

**1 foglia di lauro**





# Brodo di manzo con tagliatelle o maltagliati

## Goveja juha z rezanci ali bleki

Questo brodo, diventato nel XIX secolo il tipico primo di tutti i pranzi domenicali e festivi dei lubianesi, ha le sue molto più antiche origini in una varietà di piatti unici o minestre con carne e verdura.

1. Mettere la carne e le ossa in una pentola con 2 litri di acqua fredda, salare e portare a bollore.
2. Aggiungere tutte le verdure indicate, prima però rosolare rapidamente la metà della cipolla in una padella o sul piano di cottura. Il brodo deve bollire debolmente per almeno 2 o 3 ore, secondo l'età della carne. La schiuma che si forma in superficie non è necessario rimuovere, perché migliora il gusto del brodo.
3. Circa 15 minuti prima della fine della cottura, aggiungere le erbe aromatiche.
4. Terminata la cottura, lasciare riposare il brodo per qualche minuto, poi filtrarlo e servirlo oppure prima cuocere in esso le tagliatelle o i maltagliati.


**1 kg di farina bianca**  
**1/4 l di latte**  
**un pizzico di sale**  
**6 uova**  
**120 g di burro**  
**qualche goccia di rum**  
**1 bustina di zucchero**  
**vanigliato**  
**50 g di lievito**  
**zucchero a gusto**



# Dolce festivo di Janče

## Janška vezivka


Pane delle feste, addolcito e decorato, tipico del villaggio di Janče, che si trova al margine orientale di Lubiana.

- 
1. Con gli ingredienti indicati impastare una pasta dolce, metterla in una teglia e lasciarla lievitare fino al raddoppio.
  2. Dall'impasto messo da parte formare tanti piccoli ornamenti (nastri decorativi, treccine, uccellini, fiori, fiocchi, ecc.).
  3. Quando il pane è lievitato, spennellare la superficie con uovo sbattuto, decorare con gli ornamenti e dargli un'altra spennellata.
  4. Infornare e cuocere per un'ora a 200 °C.
  5. A cottura ultimata, spennellare il pane ancora caldo con burro fuso per ottenere una bella crosta.

**500 g di zuppa di  
miglio**  
**1 kg di crauti**  
**sale**  
**acqua**  
**ciccioli, strutto**



# Crauti con zuppa di miglio Všenat zele



I crauti con zuppa di miglio possono essere un gustoso piatto unico o un contorno alla carne, soprattutto allo stinco di maiale o di vitello e ai gustosi resti della macellazione del maiale. I crauti (e le rape) hanno a Lubiana e nei suoi dintorni, in particolare nei quartieri periferici di allora Trnovo e Krakovo, una ricca tradizione che risale al XIX secolo, sebbene la tavola dei ceti più poveri li conoscesse già nel XVII secolo. Verso la metà del XVIII secolo si diffuse, qui, l'uso di inacidire i cavoli finemente trinciati e, in seguito, anche le rape. I crauti di Trnovo erano tanto ricercati da essere apprezzati anche a Vienna.

**1 cucchiaio di strutto**  
**1 cucchiaio di cipolla**  
**tritata**  
**1/4 litro d'orzo o orzo**  
**perlato, risciacquato**  
**in acqua calda**  
**1/2 litro di acqua calda**  
**1 litro di brodo di**  
**manzo**  
**1/4 litro di fagioli**  
**bianchi o marrone**  
**300 g di carne di**  
**maiale affumicato**  
**(oppure di salsiccia o**  
**pancetta)**  
**1 cucchiaio di**  
**prezzemolo tritato**  
**1 spicchio d'aglio**  
**schacciato**  
**1 carota affettata a**  
**rondelle\**  
**3 foglie di cavolo,**  
**tagliate a strisce**  
**sale**  
**un pizzico di pepe**



# Minestra d'orzo della Šmarna gora Šmarnogorski ričet

La densa minestra d'orzo con verdure e carne è un noto piatto dell'osteria in cima al monte Šmarna gora (669 m), una destinazione popolare dei lubianesi.

1. Cuocere i fagioli nel brodo di manzo. A cottura ultimata, scolare e salvare il brodo rimasto.
2. In una pentola sciogliere lo strutto e soffriggere le cipolle, aggiungere l'orzo e rosolare un po'.
3. Versare l'acqua calda, lasciare che si consumi, quindi aggiungere il brodo messo da parte. Cuocere per 1 ora, poi aggiungere la carne affumicata tagliata a pezzi, il prezzemolo, l'aglio, le carote, le foglie di cavolo e il sale. Coprire e cuocere lentamente ancora 1 ora.
4. A cottura ultimata aggiungere i fagioli cotti, pepare e servire.



**1 lingua di manzo  
affumicata o fresca**  
**1/2 sedano rapa**  
**2 radici di prezzemolo**  
**2 rametti di  
prezzemolo**  
**4 carote**  
**1 piccola cipolla**  
**2 spicchi d'aglio**  
**8 bacche di ginepro**  
**2 foglie di salvia**  
**sale**  
**pepe**  
**1 cucchiaino di  
zucchero**





# Lingua di manzo bollita

## Kuhan goveji jezik

Le lingue di manzo fresche, o ancor meglio se affumicate, bollite e servite con vari contorni o salse, sono state e lo sono ancora una delicatezza molto apprezzata dai lubianesi.

1. Mettere in una pentola la lingua e le verdure tagliate a pezzetti, aggiungere l'acqua, il sale, il pepe e un cucchiaino di zucchero.
2. Durante la cottura, controllare spesso la lingua e quando è tenera, levarla dalla pentola e pelarla finché è calda.
3. Tagliare la lingua a fette oblique e servire l'affettato ancora caldo oppure freddo.



**100 g di pancetta  
affumicata**  
**1 cipolla tritata**  
**1 kg di patate**  
**200 g di filetto di  
maiale (o vitello,  
vitellone o salsiccia  
carniolana)**  
**100 g di prosciutto (o  
ossocollo)**  
**4-5 uova**  
**4 cucchiai di latte**  
**sale e pepe**  
**Se si vuole, si può  
aggiungere erba  
cipollina tritata,  
cetrioli, carote bollite  
e funghi di stagione.**



# Hopel Popel (Unionski) hopel popel

Una variante del piatto berlinese, a base di patate, uova, carne di maiale, di vitello o vitellone, prosciutto o salsiccia carniolana, che al Grand Hotel Union lo preparavano già dal 1920.



1. Lessare le patate e tagliarle a fettine sottili.
2. Sulla pancetta (olio o burro) friggere la carne e il prosciutto tagliati a cubetti. Aggiungere le patate e continuare la tostatura.
3. Aggiungere gli altri ingredienti (se si vuole), sale, pepe, ricoprire il tutto con una miscela di latte e uova e lasciare che si rapprenda.
4. Servire con insalata verde.

**500-550 g di cosciotto  
di manzo o roast beef,  
3 grandi cipolle  
1 cucchiaio di strutto  
30-40 g di pancetta  
paprika in polvere  
piccante e dolce**



**acqua  
sale  
cumino  
timo  
1 cucchiaia di farina  
3 patate**

# Gulasch lubianese

## Ljubljanski golaž

Le ricette per il gulasch lubianese sono state pubblicate da diverse autrici negli anni Trenta del XX secolo negli Stati Uniti, nella rivista Zarja, The Dawn (Alba), pubblicata ancor oggi dall'Unione delle donne slovene di America. Le ricette testimoniano in maniera eccellente come gli emigrati sloveni abbiano saputo mantenere il contatto con le caratteristiche nutrizionali dei loro ambienti di provenienza anche negli Stati Uniti.

1. Tagliare la carne a pezzi grossi.
2. Sciogliere lo strutto, friggere la pancetta e dorare le cipolle tritate. Aggiungere la paprika dolce e piccante, un po' d'acqua perché non bruci la cipolla, e infine la carne, il sale, un po' di cumino e timo, coprire e cuocere lentamente.
3. Quando l'acqua evapora, versarne un altro po' e continuare a stufare ancora per un'ora.
4. Quando anche l'acqua aggiunta si è consumata, spolverare la carne con un cucchiaino di farina e mescolare fino a farla dorare. A questo punto aggiungere di nuovo un po' d'acqua, ma solo quanto basta per ottenere un gulasch né troppo denso né troppo liquido.
5. Pelare le patate, tagliarle e cuocerle nello stufato.
6. Il gulasch è cotto, quando le patate sono tenere.

**raperonzolo ossia  
valerianella  
uova sode  
sale  
olio  
aceto di sidro di mele  
barbabietole cotte  
cavolfiore cotto**



# Insalata di raperonzolo alla Vodnik

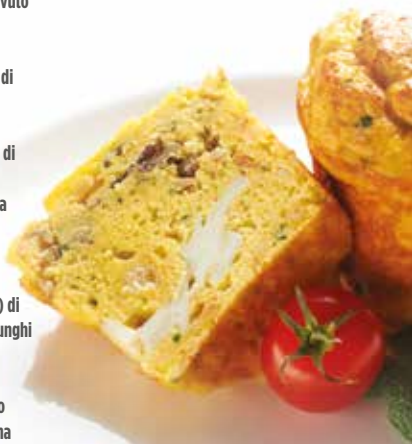
## Vodnikova motovilčeva ali »repunclova« solata

La ricetta per questa insalata è stata pubblicata dallo scrittore Valentin Vodnik (1758-1819) nel primo libro di cucina in lingua slovena «Kuharske bukve», pubblicato a Lubiana nel 1799.



1. Mettere il raperonzolo pulito e lavato in una insalatiera e condirlo con sale, olio e aceto.
2. Sbucciare le uova sode, separate i tuorli dagli albumi e tritarli finemente.
3. Raffreddare le barbabietole cotte e tritarle finemente.
4. Cuocere il cavolfiore e quando si raffredda posarlo sul raperonzolo al centro dell'insalatiera.
5. Disporre simmetricamente intorno al cavolfiore gli albumi, i tuorli d'uovo e le barbabietole tritate.

**5 uova sode  
3 tuorli d'uovo  
3 albumi montati  
a neve  
mezzo panino  
grattugiato, imbevuto  
nel latte  
30 g di burro  
mezzo cucchiaino di  
spezie miste  
1 pizzico di sale  
1 punta di coltello di  
scorza di limone  
2 cucchiaini di panna  
acida  
2 cucchiaini di  
pangrattato  
1 manciata (tazza) di  
spugnole o altri funghi  
secchi  
1 cucchiaio di  
prezzemolo tritato  
1 cucchiaio di farina  
bianca  
burro per la teglia**





# Tortino lubianese a base di uova

## Ljubljanska jajčna jed

Piatto geograficamente definito già nel 1868 e numerato come ricetta n.146 nel libro di cucina «Slovenska kuharica» di Magdalena Knafelj Pleiweis.



1. Scolare le spugnole pulite e scottate e saltarle nel burro con il prezzemolo.
2. Schiacciare i tuorli con una forchetta.
3. Sciacquare i bianchi d'uovo e tagliarli a listarelle.
4. In una ciotola, mescolare 3 tuorli d'uovo fresco, i tuorli schiacciati, metà del panino spremuto, il sale, le spezie, la scorza di limone, la panna acida e alla fine i 3 albumi montati a neve.
5. In una teglia unta collocare uno strato di miscela, poi uno di funghi fritti e uno di listarelle dei bianchi d'uovo. Alternare gli strati e terminare con uno strato di miscela.
6. Cuocere lo sformato in forno e servirlo caldo come antipasto o come secondo piatto con vari contorni di verdure e salse.

**1 merluzzo o  
baccalà grande  
oppure 2 piccoli (1  
kg di carne bianca  
del pesce cotto)  
800 g di patate  
2 mazzetti di  
prezzemolo  
4-6 spicchi d'aglio  
(o aglio selvatico)  
1 dl di olio di  
oliva e un po' per  
ungere la teglia  
2 dl di panna  
acida  
parmigiano  
grattugiato  
1 kg di crauti  
stufati o brasati**



# Stoccafisso

## Štokfiš ali štokviš

Piatto popolare, soprattutto in estate e in inverno, composto di strati di patate e merluzzo o baccalà, che le famiglie borghesi consumavano con crauti stufati o brasati.



1. Cuocere per 30 minuti il baccalà ammorbidito, poi separare delicatamente la carne bianca dalle lisce.
2. Tagliare le patate sbucciate a fette di 2 a 3 mm di spessore.
3. Tritare finemente il prezzemolo e l'aglio.
4. Ungere una pirofila di vetro o ceramica e alternare gli strati, almeno quattro ciascuno, di patate e pesce. Cospargere ogni strato di patate con il trito di aglio e prezzemolo e un po' di sale.
5. Condire questa specie di pasticcio con olio d'oliva, diluito in uguale misura con acqua, spalmare con panna acida, cospargere di parmigiano e coprire.
6. Infornare e cuocere a 180 °C per circa un'ora e mezza.
7. Servire il pasticcio ancora caldo in una zuppiera, con l'aggiunta di crauti stufati o brasati.

**1kg di patate**

**sale**

**60 g di strutto**

**4 cucchiai di cipolla  
affettata**

**un mestolo di brodo di  
manzo, se si vuole**



# Patate in tegame o "in tecia"

## Pražen krompir

Uno dei più popolari e frequenti modi di preparare le patate in Slovenia e una costante dei pranzi familiari domenicali e festivi e dei servizi di ristorazione. La più antica ricetta scritta è dell'anno 1868. Nel 2002, è stata fondata a Lubiana la Società per il riconoscimento delle patate in tegame o "in tecia" come piatto unico, che ha anche il suo inno, la bandiera e lo stemma.

1. Lessare le patate non sbucciate in acqua salata per 30 minuti. Scolare, pelare le patate ancora calde e tagliarle a fette sottili.
2. Dorare nello strutto la cipolla affettata, aggiungere le patate e rosolarle su entrambi i lati.
3. Se si vuole, versare un mestolo di buon brodo di carne e rimestare bene.

Il buono delle patate "in tecia" è la crostina che si forma in fondo al tegame.

**cosce e ali di pollo**  
**farina**  
**uova**  
**pangrattato**  
**sale**  
**olio per friggere**



# Cosce di pollo fritte

## Leteči žganci

Gli “žganci” erano un alimento comune di tutti i giorni, spesso associato alla povertà e alla sopravvivenza. Perciò, i lavoratori del porto fluviale in riva alla Ljubljana, che avevano la fortuna di fare merenda con cosce e ali di pollo fritte, li chiamavano scherzosamente “leteči žganci”, vale a dire “polenta o grumi di polenta volanti”.

1. Lavare e salare le cosce e le ali di pollo.
2. Infarinare i pezzi di carne, immergerli nell'uovo sbattuto e arrotolarli nel pangrattato.
3. Friggerli in olio ben caldo.



## Pasta sfoglia per struccoli

### INGREDIENTI

1/2 litro di farina bianca

1/4 di litro di acqua

calda

1 uovo intero

sale

1 fettina di burro

succo di limone o aceto

olio

## Struccoli con dragoncello

Pehtranovi

štruklji

### INGREDIENTI

pasta sfoglia per  
struccoli (vedi sopra)

3 dl di panna acida

densa

2 uova

3 cucchiaini di pangrattato

rosolato nel burro

sale

2 mazzetti di

dragoncello





# Struccoli Štruklji

I popolari “štruklji” bolliti o cotti al forno sono uno dei piatti più tipici sloveni e una delle tradizionali espressioni di ospitalità. A Lubiana, erano molto apprezzati, salati o dolci, già nel XVII secolo. In Slovenia ne esistono varietà con oltre 80 ripieni diversi.

1. Impastare la panna acida, i tuorli d'uovo, il pangrattato e il dragoncello tritato finemente.
2. Montare a neve gli albumi e unire la neve al resto degli ingredienti.
3. Stendere il ripieno sulla sfoglia di pasta ben tirata e arrotolare.
4. Avvolgere il rotolo in un tovagliolo bagnato e strizzato oppure in una stagnola, legarlo con un filo e farlo bollire in un ampio tegame per 25 minuti, in tre o quattro dita d'acqua salata.
5. Levare lo struccolo cotto dall'involucro, tagliarlo a pezzi e condirlo con burro e pangrattato. Gli struccoli possono essere salati o dolci. Tra i ripieni popolari sono anche ricotta, mele e noci.



## **Impasto per la potizza**

3 cucchiai di latte tiepido  
1 cucchiaino di zucchero  
20 g di lievito  
1/2 litro di latte caldo  
100 g di burro  
2-3 cucchiai di zucchero  
1 cucchiaino di sale rum  
scorza di limone grattugiata  
zucchero vanigliato  
750 g di fior di farina bianca  
2 tuorli d'uovo



## **Potizza di noci Orehova potica**

Ripieno di noci  
1kg di gherigli di noci  
2,5 dl di latte caldo  
150 g di burro scorza di  
limone grattugiata  
250 g di panna acida  
2 bustine di zucchero  
vanigliato  
2 cucchiai di zucchero  
2 tuorli d'uovo  
2 albumi montati a neve  
1/2 dl di rum



## Potizze Potice

Le potizze sono i più tipici dolci sloveni, conosciuti anche in versione salata e preparati con diversi ripieni. Il primo a menzionare la potizza è stato lo scrittore protestante Primož Trubar nel 1575. La prima ricetta descrittiva è stata pubblicata da Janez Vajkard Valvasor nel 1689. Le potizze vengono cotte in teglie apposite, dette “potičniki” (stampi per potizze). La potizza più caratteristica è quella con il ripieno di dragoncello, ma la più popolare e diffusa è la potizza con il ripieno di noci.

1. Macinare finemente i gherigli di noci e mettere in disparte 2-3 manciate per spargerle poi sul ripieno. Scottare i gherigli macinati con latte caldo e lasciare raffreddare.
2. Unire all'impasto di noci raffreddato la scorza di limone, lo zucchero e lo zucchero vanigliato, la panna acida, il burro, i tuorli d'uovo, il rum e gli albumi montati a neve.
3. Stendere il ripieno sulla sfoglia e cospargerlo con 2-3 manciate di noci macinate.
4. Arrotolare strettamente e porre il rotolo nell'apposita teglia “*potičnik*” in modo che le estremità si tocchino.
5. Coprire la potizza e lasciarla lievitare nel “*potičnik*”. Prima di infornarla, spennellare con l'uovo sbattuto.
6. Cuocere in forno a 180 °C per circa 45 minuti, poi abbassare a 150 °C e cuocere per altri 25 minuti.
7. Sfnare la potizza e capovolgerla sul piatto di portata con la parte inferiore in su e cospargerla con zucchero a velo.

## **Pasta frolla lievitata**

20 g di lievito

4 cucchiaini di latte  
tiepido

1/2 cucchiaino di  
zucchero

20 g di burro fuso

5 cucchiaini di panna

2 tuorli d'uovo

1 cucchiaino di zucchero

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di rum

280 g di farina bianca

180 g di burro

## **Ljubljana štrukelj**

pasta frolla lievitata

(vedi sopra)

marmellata di  
albicocche

1/2 tazza di buccia  
d'arancia candita



# Struccolo lubianese

## Ljubljanski štrukelj

La ricetta di questo dolce “lubianese” è stata pubblicata per la prima volta nel 1868 nel libro di cucina «Slovenska kuharica» di Magdalena Knafelj Pleiweis. Comunque sia, questa è anche in Europa una delle prime denominazioni geografiche di un piatto.



1. Stendere l'impasto non troppo sottile, spalmare la marmellata di albicocche, spargere i canditi della buccia d'arancia candita e avvolgere in un soffice rotolo.
2. Porre il rotolo in una teglia imburata e lasciarlo lievitare al caldo.
3. Spennellare con uovo sbattuto, cospargere con/schegge di mandorle e cuocere in forno non troppo caldo.

## **Pastella per le crêpe**

0,5 l di latte

2-3 uova

1 cucchiaio di zucchero

250 g di farina di

frumento

sale

grasso per friggere

(olio o burro)

## **Ripieno con ricotta e dragoncello**

250 g di ricotta

1-2 uova

2 dl di fior di latte

1 mazzetto di foglie di

dragoncello tritate

2 cucchiai di zucchero

1 cucchiaio di

pangrattato

1 pizzico di sale

## **Salsa all'uovo**

1 dl di panna, 1 uovo e

un pizzico di sale



# Crêpe lubianesi con ricotta e dragoncello Ljubljanske skutne palačinke s pehtranom

Crêpe gratinate, con l'aggiunta del dragoncello (lat. *Artemisia dracunculus*), un'erba popolare, utilizzata in Slovenia principalmente per la preparazione di vari piatti dolci, che dona ai cibi un particolare sapore.

1. Mescolare gli ingredienti fino a ottenere una pastella senza grumi. Lasciare riposare per mezz'ora.
2. Riscaldare una padella dal fondo spesso, ungerne con qualche goccia di olio o burro, versare un mestolo di pastella e ruotando la padella stenderla su tutta la superficie. Raggiunta la giusta cottura, girare la crêpe e cuocerla anche dall'altro lato.
3. Amalgamare gli ingredienti di cui sopra e con il ripieno ottenuto spalmare le crêpe.
4. Mettere in una pirofila ben unta, una accanto all'altra in uno o più strati, le crêpe arrotolate.
5. Ricoprire le crêpe con la salsa all'uovo e cuocere in forno a 200 °C per 30 minuti.

# Da sempre i piatti lubianesi fama godevan



[www.visitljubljana.com](http://www.visitljubljana.com)

**Publicato da:** Turismo Lubiana, [www.visitljubljana.com](http://www.visitljubljana.com)

**Testo:** Prof. Janez Bogataj **Traduzione:** Savina Milič **Progetto**

**grafico:** Studio DTS **Foto:** J. Pukšič, T. Jeseničnik, J. Bogataj,  
archivio fotografico J. Bogataj **Stampa:** Colegium Graphicum d.o.o.

**Tiratura:** 5.000 copie

I FEEL  
SLOVENIA



Founder

City of  
Ljubljana

