

Schlutzkrapfen (tipici ravioli)

Per 4 persone

Ingredienti:

Impasto:

150 g di farina di segale
100 g di farina di frumento
1 uovo
Sale
1 cucchiaio di olio
Acqua tiepida nella quantità necessaria

Ripieno:

100 g di spinaci
100 g di ricotta
50 g di cipolla tagliata a dadini
½ di spicchio d'aglio, tagliato
sale, pepe, noce moscata
1 cucchiaio di erba cipollina
2 cucchiari di parmigiano

Altro:

Parmigiano grattugiato
Burro fuso
Erba cipollina

Preparazione:

Impasto: mescolare i due tipi di farina e aggiungere l'uovo, il sale, l'olio e l'acqua tiepida, formare un impasto liscio e lasciare riposare per 30 minuti.

Ripieno: Tagliare finemente gli spinaci; prendere la cipolla e i spicchi d'aglio e tagliarle a dadini e rosolare con gli spinaci nel burro. Mescolare bene gli spinaci lessati e tritati con la ricotta, il parmigiano, l'erba cipollina e le spezie. Stendere in una sfoglia sottile la pasta e ritagliare quindi dei dischi, mettervi al centro un po' di ripieno di spinaci, chiudere a mezzaluna e premere bene i bordi, cuocere in abbondante acqua salata, servire con burro fuso e parmigiano e erba cipollina.

