

## Schlutzkrapfen • Ricetta tradizionale dell'Alto Adige

Una ricetta semplice per ricreare gli Schlutzkrapfen, ravioli mezzelune altoatesini ripieni di ricotta e spinaci tipici dell'Alto Adige.



### Informazioni base:

Tempo di preparazione : 01:00 h.

Persone : 4

Mescolare le due farine, disporle a fontana sulla superficie di lavoro, salarle e praticarvi una buca al centro; versarvi un composto ottenuto mescolando l'uovo, l'acqua tiepida e l'olio ed impastare il tutto fino ad ottenere una massa omogenea. Coprire l'impasto e far riposare per 30 minuti. Tritare finemente gli spinaci, rosolare la cipolla e l'aglio nel burro. Unire gli spinaci e poi abbassare la fiamma. Aggiungere la ricotta, il parmigiano e l'erba cipollina, insaporire con noce moscata, sale, pepe e mescolare bene. Stendere la pasta e ricavare una sfoglia sottile. Lavorare la pasta il più velocemente possibile, in modo che non si secchi. Con una formina rotonda e liscia ritagliare dei dischi di pasta del diametro di 7 cm. Con l'aiuto di un cucchiaino o di una tasca per pasticciere disporre il ripieno a mucchietti al centro di ogni dischetto. Bagnare il bordo con dell'acqua e piegare i dischetti a metà creando in questo modo delle piccole mezzelune. Premere i bordi con le dita. Cuocere gli Schlutzkrapfen in acqua salata e disporli sui piatti. Cospargere di formaggio grana e servire con burro fuso ed erba cipollina.

Tempo di cottura: 3-4 minuti.

### Ingredienti:

#### Pasta:

- 150 g di farina di segale
- 100 g di farina di frumento
- 1 uovo
- 50-60 ml acqua tiepida
- 1 C di olio
- Sale

#### Ripieno:

- 150 g di spinaci bolliti (circa 300 g di spinaci freschi)
- 50 g di cipolle tritate fini
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 C di burro, 100 g di ricotta
- 1 C di formaggio grana
- 1 C erba cipollina
- 1 puntina di noce moscata
- Pepe appena macinato
- Sale

#### Altro:

- Formaggio grana grattugiato
- burro fuso
- Erba cipollina tritata fina