

Il consiglio del Vigilerhof

Schlutzkrapfen altoatesini

(ravioli di magro)

Pasta

- Mescolare le due varietà di farina, disporre l'impasto a forma di fontana su una spianatoia e salare.
- Sbattere l'uovo con acqua tiepida e olio, versarlo al centro della fontana e impastare dall'interno verso l'esterno fino a ottenere un composto senza grumi.
- Lasciar riposare l'impasto coperto per 30 minuti.

Ripieno

- Imbiondire aglio e cipolla nel burro, aggiungere gli spinaci sminuzzati e lasciar raffreddare brevemente.
- Aggiungere quark, parmigiano ed erba cipollina, insaporire con noce moscata, sale e pepe e mescolare accuratamente.
- Con l'apposita macchina spianare la pasta in fogli sottili.
- Lavorare l'impasto velocemente, per evitare che si asciughi.
- Ritagliare cerchi di circa 7 cm di diametro con uno stampo rotondo e liscio.
- Disporre il ripieno al centro con un cucchiaino o una tasca da pasticciere.
- Inumidire il bordo con un po' d'acqua e ripiegare la pasta a forma di mezza luna.
- Far aderire i bordi premendo con le dita.
- Cuocere gli Schlutzkrapfen in acqua salata, scolarli con la schiumarola e disporli nei piatti. Infine, spolverare con il parmigiano e cospargere con burro fuso ed erba cipollina.



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

150 g di farina di segala
100 g di farina di frumento
1 uovo
50 – 60 ml d'acqua tiepida
1 cucchiaino d'olio
Sale

Per il ripieno

150 g di spinaci bolliti
(circa 300 g da freschi)
50 g di cipolla tagliata fine
½ spicchio d'aglio sminuzzato
1 cucchiaino di burro
100 g di quark o ricotta romana
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino d'erba cipollina tagliata fine
1 pizzico di noce moscata grattugiata
Pepe macinato e sale

Infine

Parmigiano grattugiato
Burro fuso
Erba cipollina tagliata fine

Tempo di cottura 3 – 4 min.

Consigli

- Gli ingredienti per la pasta possono anche essere mescolati in una scodella e poi impastati sul piano di lavoro (tavolo o spianatoia).
- All'impasto degli Schlutzkrapfen è possibile aggiungere anche patate bollite e passate.