



Ricetta per Schlutzkrapfen (tortellini di spinaci)



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

Per la pasta:

- 250 g farina di segale RIEPER
- 250 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 1 uovo
- 170 ml acqua tiepida
- 3 Cu olio di oliva
- sale

Per il ripieno:

- 1 kg spinaci crudi oppure l'equivalente quantitativo di spinaci cotti o surgelati
- 500 g ricotta
- sale
- a piacere aggiungere cipolla tritata finissima e rosolata nel burro, aglio, parmigiano, erba

cipollina, noce moscata, pepe

Per servire:

- burro fuso e parmigiano, a piacere erba cipollina ripieno

Preparazione:

Miscelare gli ingredienti e fare un impasto, lavorandolo bene fino a che risulta morbido ed elastico. Farlo riposare coperto da una ciotola per circa 60 min.

Per il ripieno aggiungere agli spinaci tritati la ricotta, il sale ed altri sapori a piacere. A mano o con la macchinetta tirare delle sfoglie sottilissime. L'impasto risulta morbido e piuttosto umido. Tagliare dei dischi di 5/6 cm e porre su ognuno di essi un cucchiaino di ripieno.

Piegare a forma di mezzaluna e con due dita "chiudere" gli "Schlutzkrapfen".

Farli bollire brevemente in acqua salata e servirli con burro fuso, parmigiano grattugiato e a piacere con erba cipollina tritata.