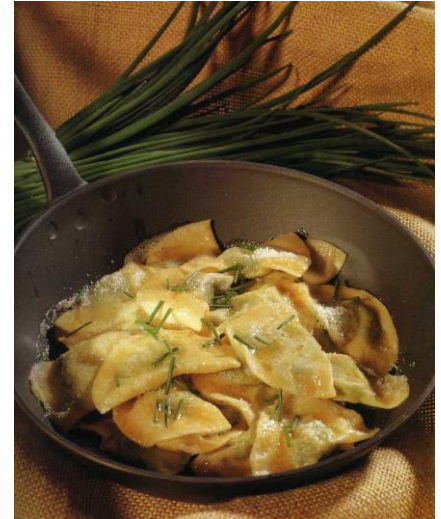


## „Schlutzkrapfen“ (Per 4 persone)

Mezzelune tirolesi

- Pasta            150 g di farina di segale  
                      100 g di farina di frumento  
                      1 uova  
                      50-60 ml di acqua tiepida  
                      1 C di aglio  
                      sale
- Ripieno        150 g di spinaci bolliti ( circa 300 g di spinaci freschi)  
                      50 g di cipolle tagliate finemente  
                      ½ spicchio d' aglio tritato finemente  
                      1 C di burro  
                      100 g di ricotta d' affioramento o di ricotta romana  
                      1 C di parmigiano grattugiato  
                      1 C di erba cipollina tagliata finemente  
                      1 presa di noce moscata grattugiata  
                      pepe appena macinato, sale
- Altro            Parmigiano grattugiato  
                      burro nocciola  
                      erba cipollina tagliata finemente



### Pasta

- Mescolare le due farine, disporle a forma di corona sulla superficie di lavoro e salarle.
- Unire l' uovo all' acqua tiepida e all'olio, versare il liquido al centro della corona di farina ed impastare il tutto omogeneamente.
- Far riposare la pasta coperta per 30 minuti.

### Ripieno

- Tritare finalmente 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, condire con la noce moscata. il sale, il pepe e mischiare bene.
- Stendere la pasta ottenendo una sfoglia sottile.
- Lavorare la pasta il più velocemente possibile, in modo che non si secchi.
- Ritagliare con una formina rotonda e liscia dei cerchietti di pasta del diametro di 7 cm.
- Posare con un cucchiaio o con un sacco à poche il ripieno al centro di ogni dischetto.
- Bagnare il bordo con dell'acqua e piegare la pasta facendole assumere la forma di piccole mezzelune.
- Premere immediatamente con le mani i bordi della pasta.
- Cuocere gli Schlutzkrapfen in acqua salata e disporli sui piatti. Cospargere di parmigiano e servire con burro nocciola ed erba cipollina.

Tempo di cottura: 3-4 minuti

