



Gallo Rosso

ANTIPASTO

## "Schlutzkrapfen" alle erbe aromatiche

Gli Schlutzer con erbe fresche sono l'edizione primaverile dei famosi Schlutzkrapfen altoatesini.



### Ingredienti

4 PERSONE 60 MIN.

#### Per l'impasto:

100 g farina di segale  
120 g farina di grano  
1 uovo da allev. all'aperto  
1 olio  
cucchiaino da tavola  
50 - 80 acqua  
ml  
un po' di sale

#### Per il ripieno:

50 g cipolle  
50 g burro  
1 spicchio d'aglio (tritato finemente)  
100 g patate (lesse e schiacciate)  
200 g ricotta  
1 ct erba cipollina, prezzemolo e basilico (tritati fine)  
sale, pepe

#### Per impiattare:

formaggio grana  
sale alle erbe

### Preparazione - "Schlutzkrapfen" alle erbe aromatiche

1. Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea. Coprire l'impasto e far riposare per 30 minuti.
2. Pelare la cipolla, tagliarla a dadini e rosolarla con l'aglio nel burro.
3. Aggiungere le patate, la ricotta e le erbe tagliate finemente e mescolare bene. Insaporire con sale e pepe.
4. Stendere la pasta e ricavare una sfoglia sottile. Con una formina rotonda e liscia ritagliare dei dischi di pasta del diametro di 6 cm. Disporre il ripieno a mucchietti al centro di ogni dischetto, piegare i dischetti a metà creando in questo modo delle piccole mezzelune e premere i bordi con le dita.
5. Cuocere gli Schlutzkrapfen in acqua salata per circa 2-3 minuti.
6. Farli sgocciolare bene e disporli sui piatti.
7. Cospargere di formaggio grana e servire con burro fuso, erba cipollina e sale alle erbe aromatiche.

Buona fortuna



**Elke Prader**

Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso  
WIESHOF A LAION

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)