PRIMI PIATTI

Kärntner Käsnudeln - Ravioli di patate austriaci

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 4 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

I **Kärntner Käsnudeln** possiamo definirli dei tortelli molto ricchi e, grazie al ripieno di ricotta aromatizzato da erbette fresche, anche molto profumati. L'Austria, si sa, ha una cucina raffinata all'apparenza povera, ma che nasconde dei sapori eccezionali! Se vi è capitato di fare un viaggio in Austria vi sarà capitato di vederli oppure di mangiarli e di certo vi saranno piaciuti! Con questa ricetta, ora, potrete rifarli in casa! Che ne dite di abbinare questo piatto ad un buono strudel di mele in modo da restare in tema?

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 300 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

ACQUA tiepida -

PER IL RIPIENO

PATATE lesse - 125 gr

RICOTTA 125 gr

UOVA 1

ERBA CIPOLLINA

SPICCHIO DI AGLIO 1

MENTA

PANNA FRESCA

SALE

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta del **Kärntner Käsnudeln** preparate la sfoglia: nel piano da lavoro disponete la farina a fontana, aggiungete al centro l'uovo, un pizzico di sale e l'acqua tiepida. Impastate tutti gli ingredienti, cercando di ottenere una pasta omogenea. Riunite la sfoglia in una palla e lasciate riposare.

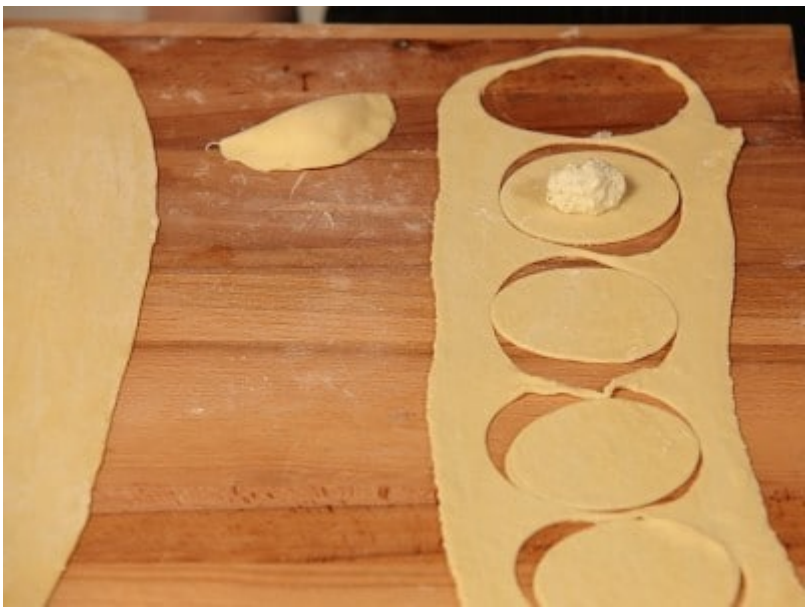
2 Nel frattempo preparate il ripieno: riunite in una ciotola la ricotta ben sgocciolata, le patate lesse schiacciate e l'uovo.

3 Aggiungete quindi la maggiorana fresca, l'erba cipollina, le foglie di menta, un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio tagliato finemente. Amalgamate il tutto e mettete da parte. Se l'impasto dovesse risultare duro, aggiungete un po' di panna.

4 Stendete, a questo punto, la sfoglia con un mattarello o con una sfogliatrice.

Con un coppapasta o un bicchiere, ricavate dei dischetti di pasta.

Collocate al centro di ogni dischetto un cucchiaino di ripieno e richiudeteli a metà sigillando bene i bordi.



5 Lessate i tortelli in abbondante acqua salata.

6 Servite i tortelli conditi con il burro sciolto e accompagnandoli da un'insalata fresca.

Consiglio

Adoro le paste ripiene, quale altra mi consigli?

Io ti propongo un grande classico: ravioli al formaggio, buonissimi!

Posso preparali in precedenza e poi cuocerli?

Sì puoi anticiparti di aqualche ora e lasciarli in frigorifero.