

PRIMI PIATTI

Kärntner Käs nudeln - Ravioli di patate austriaci

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Austria**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I Kärntner Käs nudeln possiamo definirli dei tortelli molto ricchi e, grazie al ripieno di ricotta aromatizzato da erbe fresche, anche molto profumati. L'Austria, si sa, ha una cucina raffinata all'apparenza povera, ma che nasconde dei sapori eccezionali!

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 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.



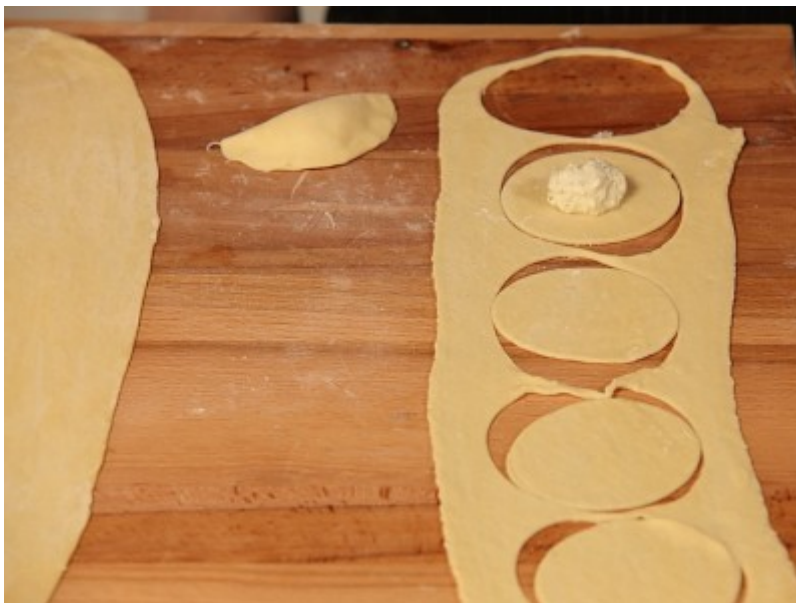
- 3 Aggiungete quindi la maggiorana fresca, l'erba cipollina, le foglie di menta, un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio tagliato finemente. Amalgamate il tutto e mettete da parte. Se l'impasto dovesse risultare duro, aggiungete un po' di panna.



- 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.