



Ricetta

Knöpfli di spinaci con burro nocciola

Un classico svizzero con un tocco di charme greco.

30 min

Tempo di preparazione



60 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

KNÖPFLI

1 cipolla tritata sottile **Di stagione**

1 spicchio d'aglio tritato sottile

1 C burro

300 g spinaci **Di stagione**

sale, pepe

300 g farina bianca

300 g farina per knöpfli

1 c sale

2.5 dl latte

5 uova sbattute

CONDIMENTO

50 g burro

100 g spinaci **Di stagione**

sale, pepe

30 g pinoli tostati

200 g feta sbriciolata

Ecco come si prepara

1 di 2

KNÖPFLE Far appassire la cipolla e l'aglio nel burro caldo. Aggiungere gli spinaci, cuocere per 2-3 minuti fino a che non appassiscono a loro volta, salare. Versare gli spinaci in uno scolapasta, pressare e scolare bene, tagliarli molto sottili.

Mescolare farina e sale. Mescolare latte e uova e unire alla farina. Con un mestolo, impastare fino a ottenere un impasto arioso. Unire gli spinaci. Lasciar riposare l'impasto coperto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Utilizzare un colino per knöpfli per creare degli gnocchetti con una prima parte dell'impasto e versarli direttamente in acqua salata bollente. Lasciar riposare fino a che i knöpfli salgono in superficie. Togliere dall'acqua con una schiumarola, scolare accuratamente. Mettere i knöpfli in una ciotola e procedere con il resto dell'impasto. Tenere in caldo i knöpfli nel forno preriscaldato a 80°C.

2 di 2

CONDIMENTO Lasciar imbrunire il burro in una padella capiente fino a sentire un leggero profumo di nocciola. Aggiungere gli spinaci, cuocere 1-2 minuti mescolando continuamente, salare. Versare sui knöpfli, mescolare brevemente. Guarnire con pinoli e feta.