

Crafun- cins

Tastgettas cun spinat
Sidtirolais en Italia

Ingrediencias

400 g farina da seghel
100 g farina da furment
1 ov
sal
3 tschaduns gronds ieli
aua
350 g spinat
150 g quagliada
1 tschagula
sal, paiver, nusch-mustgat
tschagugliuns
2 tschaduns gronds
 parmesan sgrattà
1 tartuffel cotg

Fat di

400 g farina de sièla
100 g farina de forment
1 ef
sèl
3 scuieres de elech
èga
350 g spinat
150 g Topfen / poïna (ricotta)
1 cigola
sèl, peiver
civion
2 scuieres de parmigiano gratà
1 pom de tera chet

Preparaziun

Per la pasta: Maschadar las farinas, l'ov, il sal, l'ieli e l'aua ad ina pasta glischa e laschar star quella per ventg minutas.

Per l'emplenida: Brassar levamain la tschagula manizzata; coier il spinat per insaquantas minutas e suentar al manizzar fitg fin; smatgar il tartuffel. Maschadar tut las ingrediencias per l'emplenida.

Zullar ora fin la pasta e tagliar ora rudels (p.ex. cun in magiel). Metter sisura l'emplenida, serrar las tastgas e smatgar bain ils urs. Coier per circa diesch minutas en aua da sal, prender or da l'aua e servir cun parmesan e paintg brin.