



Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

Knoepfli di castagne al timo

Ricetta di Gabrielle Batlogg, Privatkochschule Schwyz

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di farina

4 uova

100 g di quark semigrasso

80 g di farina di castagne essiccate della Val Bregaglia 🍂

$\frac{3}{4}$ di cucchiaino di sale, noce moscata

timo

Preparazione

1. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciate riposare per 20 min.
2. Passate l'impasto attraverso una grattugia per knoepfli (o spaetzli) posta sopra una pentola di acqua calda a 80 °C. Procedete con la cottura e, quando i knoepfli riaffiorano in superficie, scolateli e sciacquateli in acqua fredda usando uno scolapasta.
3. Appena prima di servire, fate dorare i knoepfli in un po' di burro a cui avrete aggiunto del timo selvatico.



L'Arca del Gusto di Slow Food accoglie a bordo prodotti della tradizione che rischiano di scomparire.

Per maggiori informazioni: slowfood.ch / slowfood.com