



GNOCCHETTIN DA CASTEGNA

- 225 gr. farina
- 75 gr. farina di castagne
- 3 uova
- 1cc sale
- 1.5 dl acqua

Lavorare tutti gli ingredienti e lavorarli fino ad ottenere una pasta liscia, lasciar riposare per ca.30 min.

- 2 l acqua
- 1-2 cc sale
- 150 gr. formaggio grattugiato

Far bollire l'acqua, aggiungere il sale; stendere la pasta su un asse di legno, tagliarla con un coltello a pezzettini per poi gettarli nell'acqua oppure farla colare nell' acqua attraverso una griglia per Knöpfjerli; una volta a galla, scolare l'acqua e aggiungere il formaggio.

- 1 cipolla
- burro

Rosolare e aggiungere agli gnocchetti; servire con insalata.

-
- 225g Mehl
 - 75g Kastanienmehl
 - 3Eier
 - 1TL Salz
 - 1.5 dl Wasser

Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig rühren, 30 min ruhen lassen.

- 2L Wasser
- 1-2 TL Salz
- 150 g geriebene Käse

Wasser aufkochen, den Teig auf ein Holzbrett geben und kleine Stücke ins Wasser schaben, oder den Teig durch einen Köpflihobel ins Wasser tropfen lassen; wenn sie an die Oberfläche kommen abschöpfen und mit Käse bestreuen.

- 1 Zwiebel
- Butter

Goldbraun rösten und darüber geben, mit Salat servieren.