Knöpfli

scritto da Mirko Achermann | 31 Marzo 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 300 gr di farina
- 2-2 ½ dI di latte e acqua
- 2-3 uova
- 1 cucchiaio di sale
- circa 2 I di acqua salata

Preparazione:

Setacciare la farina in una scodella e disporla a fontana.

In una scodellina a parte, sbattere le uova, il sale e il miscuglio di latte e acqua e unirli alla farina.

Lavorare la pasta finché risulta ben liscia e forma delle bolle.

La pasta deve cadere a fiocchi dal mestolo.

Lasciarla riposare per circa mezz'ora.

Farla cadere attraverso il passino nell'acqua bollente salata.

Cuocere i knöpfli finché affiorano alla superticie.

Pescarli dall'acqua con una schiumarola e disporli su un piatto da portata caldo.

Cospargerli di formaggio, ed eventualmente condirli con del burro noisette.

Gli avanzi possono essere riscaldati in padella con un po' di burro.

Da «Fülscher Kochbuch», Ediz. Albert Müller, Rüschlikon ZH, Stoccarda, Vienna