



# Krapfen con spinaci, ricotta o crauti cotti

Per 4 persone

## Ingredienti

### Impasto

200g di farina di segale  
200g di farina di grano  
1 cucchiaio di olio di semi  
Latte  
Sale  
Pepe  
Noce moscata

### Ripieno

200g di spinaci  
200g di ricotta  
200g di crauti cotti  
200g di cime di rapa

## Preparazione

Impastare la farina, il latte, l'olio e il sale fino ad ottenere un impasto liscio e lasciarlo riposare per 30 minuti.

Successivamente, formare un rotolo lungo e tagliare piccole fette.

Stendere ogni fetta con un matterello.

Mettere sopra spinaci, ricotta, crauti o cime di rapa, coprire con un secondo disco e premere bene i bordi.

Friggere in abbondante olio caldo, fino a che non siano dorati e croccanti.

Continua alla pagina successiva →

