

Schupfnudeln con crauti e funghi



Gli schupfnudeln (stringoli di patate) potrebbero anche essere tranquillamente descritti come gnocchi lunghi. Questa volta combiniamo il tipico piatto austriaco con crauti e funghi.

Sia come contorno alla carne, sia come piatto principale vegetariano o anche come variante dolce da gustare come

[dessert](#) >

– gli schupfnudeln sono estremamente versatili e dal gusto semplicemente super buono.

Gli «gnocchi lunghi» a base di farina e patate hanno nomi molto diversi e parecchio divertenti a seconda della regione: Fingemudeln, Erdepfebaunkerl, Schopperla, Grumpieranüdle e Dràdewixpfeiferl. In questo senso: buon appetito!

Schupfnudeln

- 500 g di patate, cotte e sbucciate
- 2 uova
- 130-170 g di farina
- 1 cc di sale
- Un po' di pepe e noce moscata

Resto degli ingredienti

- 1 cipolla, tagliata a cubetti
- 280 g di champignon
- 500 g di crauti cotti
- Un po' di erba cipollina tagliata a rotelline
- Sale e pepe

Schupfnudeln

1. Schiacciare le patate e ridurle in purè con uno schiacciapatate o passarle in un passaverdura.
2. Aggiungere le uova e le spezie e mescolare.
3. Unire la farina fino a formare un impasto sodo.
4. Formare la pasta in diversi rotoli di circa 1 cm di spessore.
5. Tagliare i rotoli in pezzi lunghi circa 4 cm.
6. Rotolare i pezzi con le mani infarinate e formarli fino a ottenere degli schupfnudeln.

Preparazione rimanente

1. Soffriggere i funghi e le cipolle in un filo d'olio.
2. Quindi aggiungere gli schupfnudeln e rosolare fino a quando non diventano dorati.
3. Aggiungere i crauti e condire con sale e pepe.
4. Alla fine, guarnire con erba cipollina e servire.

Durata di preparazione: circa 2 ore

Osterfinger Blauburgunder AOC Schaffhausen



Rosso rubino con riflessi color mattone. Aromi di frutti di bosco e fragole. Al palato fruttato e di medio corpo. Finale persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) >