



Economia domestica/scuola media

Nome: .....

## Pastella per knöpfli



### Knöpfli al formaggio con pangrattato arrostito

per 4 persone

preparazione: ca. 45 minuti

lasciar riposare: ca. 30 minuti

#### impasto

400 g di farina

1 cucchiaino di sale

4 uova

2 dl d'acqua

1 cucchiaio di burro per arrostire, a piacimento

#### pangrattato arrostito

30–40 g di burro

50 g di pangrattato

100 g di Emmentaler DOP o Gruyère DOP, grattugiato

#### Preparazione

**1 impasto:** Mescolare farina e sale in una grande scodella.

Frullare le uova con l'acqua, aggiungerle alla farina. Con una spatola, lavorare energicamente la pastella, per renderla omogenea, fino a quando si formano bollicine in superficie. Lasciar riposare coperto, a temperatura ambiente, per 30 minuti.

**2** Attraverso un setaccio per knöpfli, versare la pastella, per porzioni, in acqua salata bollente. Dopo 3–5 minuti, togliere i knöpfli dall'acqua bollente con l'aiuto di una schiumarola, lasciarli sgocciolare per bene, metterli in caldo. Se piace, si possono poi arrostiti un poco in padella, così da renderli leggermente croccanti.

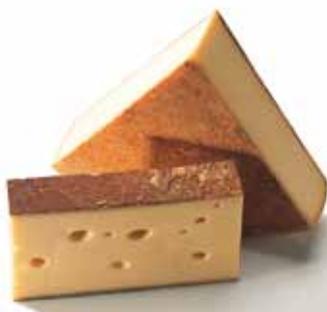
**3 pangrattato arrostito:** far sciogliere il burro nella padella.

Aggiungere il pangrattato e arrostirlo a fuoco medio, per 2–3 minuti.

**4** Disporre i knöpfli sui piatti, cospargere di pangrattato arrostito e di formaggio grattugiato.

#### Suggerimento

Servir avec de la compote de pommes ou du chou rouge.



I formaggi a pasta dura come l'Emmentaler DOP o il Gruyère DOP hanno un tenore di calcio particolarmente elevato. Una porzione di 40 g copre già un terzo del fabbisogno giornaliero di calcio.



Economia domestica/scuola media

Nome: .....

### Pastella per knöpfli

#### Compito 1

#### Come preparare i knöpfli

Metti le immagini nell'ordine giusto, numerandole da 1 a 9.



#### Compito 2

#### Paragona la pastella per crespelle alla pastella per knöpfli

La preparazione delle due pastelle sembra identica. Ma c'è una differenza fondamentale. Quale?





# Soluzione

## Pastella per knöpfli

### Compito 1

Come preparare i knöpfli



1



2



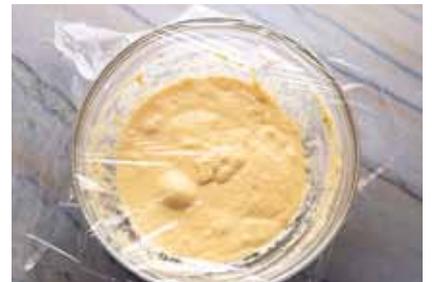
3



4



5



6



7



8



9

### Compito 2

**Paragona la pastella per crespelle alla pastella per knöpfli**

**crespelle:** tutti gli ingredienti sono amalgamati con cura, per ottenere una pastella omogenea. Per essere sufficientemente morbida, la pastella dev'essere lavorata con delicatezza.

**knöpfli:** tutti gli ingredienti sono amalgamati energicamente. La pastella è lavorata con una spatola, fino a formare bollicine in superficie.