

## CIARONCIÈ DA MOENA

### Ingredienti per 6 persone:

#### pasta:

gr. 500 patate

gr. 50 uova

q.b. sale

gr. 50 farina

#### ripieno:

gr. 600 spinaci selvatici

gr. burro

#### condimento:

q.b. burro

q.b. grana

foglie di timo

### Procedimento:

lessare delle patate e schiacciarle. Quando sono fredde aggiungere un uovo, sale e farina necessaria per formare un impasto piuttosto consistente.

Per il ripieno: lessare gli spinaci selvatici e tritarli. Saltarli nel burro.

Tirare una sfoglia con il matterello e ritagliare dei quadrati di 12 cm di lato. Riempire con gli spinaci e ripiegare i quadrati formando un triangolo. Far bollire i ciaronciè per pochi minuti, condire con grana, timo e burro fuso.

