



Spoja lorda / Sfoglia lorda

Übersetzt heisst das Rezept schmutziger Teig. Das Rezept dient als Ursprung der Restverwertung. Es ist original aus der Romagna.

Wie so manch anderes Rezept ist es ein Rezept der italienischen cucina povera – arme Küche. Frühe brauchte es kein Wort wie Foodwaste. Es wurde alles aufgebraucht und nichts wurde entsorgt.

Die fertige Spoja lorda wird in einer heissen Brühe serviert.

Zum Teil können die Teiglinge aufplatzen und der darin enthaltene Käse fliesst in die Brühe. Was dem Ganzen noch mehr Aroma verleiht.

Mein Teig habe ich in kleine Würfel geschnitten. Die Tradition sieht es zwar vor, dass sie in Rauten geschnitten werden. Ob so oder so, sie schmecken wunderbar.

Zubereitung für 4 – 5 Personen

für den Teig

3 Eier

300 g Mehl

für die Füllung

250 g Ricottakäse

100 g Crescenza oder Stracchino

50 g geriebener Parmesan

Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Für die Zubereitung des Teiges das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier darin aufschlagen und mit Hilfe einer Gabel den Teig zusammenführen. Danach gut verkneten bis einen geschmeidigen Teig entsteht. Dieser in Folie einwickeln und während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Ricottakäse, die Crescenza und den Parmesankäse in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer würzen und alles gut Vermengen.



Die Hälfte des nicht allzu dünn ausgerollten Teiges damit bestreichen. Die zweite Hälfte darauflegen und mit Hilfe des Ausrollstabes oder mit der Handfläche alles gut andrücken und evtl. Luftpolster aus dem Teig ausarbeiten. Mit Hilfe eines Teigrades den Teig in Streifen schneiden. Ich habe sie danach in Würfel geschnitten.

Zum Servieren die vorbereitete Spoja lorda in die heisse Brühe geben und 3 – 4 Minuten ziehen lassen. Das Ganze heiss servieren.

