

Ricetta Spätzle di spinaci

Ingredienti

- Spinaci lessati e strizzati 200 g
- Farina 00 250 g
- Uova piccole 3
- Acqua 100 ml
- Sale fino q.b.
- Noce moscata da grattugiare q.b.
- Ingredienti per il condimento speck e panna
- Speck a fette sottili 100 g
- Burro 30 g
- Panna fresca liquida 250 ml
- Pepe nero q.b.
- Sale fino q.b.
- Erba cipollina tritata 2 cucchiari

Preparazione

Tritate gli spinaci e metteteli in un frullatore assieme alle uova, all'acqua, alla noce moscata e al sale; frullate gli ingredienti e riduceteli in una crema liscia e fine.

Versate il composto di spinaci in una ciotola e, poco alla volta, aggiungete la farina mescolando continuamente per amalgamare il tutto, quindi lasciate riposare qualche minuto.

Mettete a bollire dell'acqua sul fuoco e, nel frattempo, prendete gli ingredienti da utilizzare per il condimento: tritate l'erba cipollina e lo speck e versate quest'ultimo in una padella nella quale avrete fatto sciogliere il burro (oppure mettetelo a scaldare 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva).

Fate soffriggere lo speck e poi aggiungete la panna, il pepe, l'erba cipollina tritata e aggiustate di sale. Ponete l'impasto degli spätzle in uno schiacciapastate con i fori grossi e posizionate l'attrezzo sopra la pentola di acqua in ebollizione quindi spremete per fare fuoriuscire gli gnocchetti.

Gli spätzle che cadranno nell'acqua bollente, saranno cotti quando riaffioreranno in superficie; a quel punto prendeteli con una schiumarola, scolateli bene e trasferiteli nella padella per farli saltare per pochi secondi nel condimento di panna e speck. Servite gli spätzle immediatamente