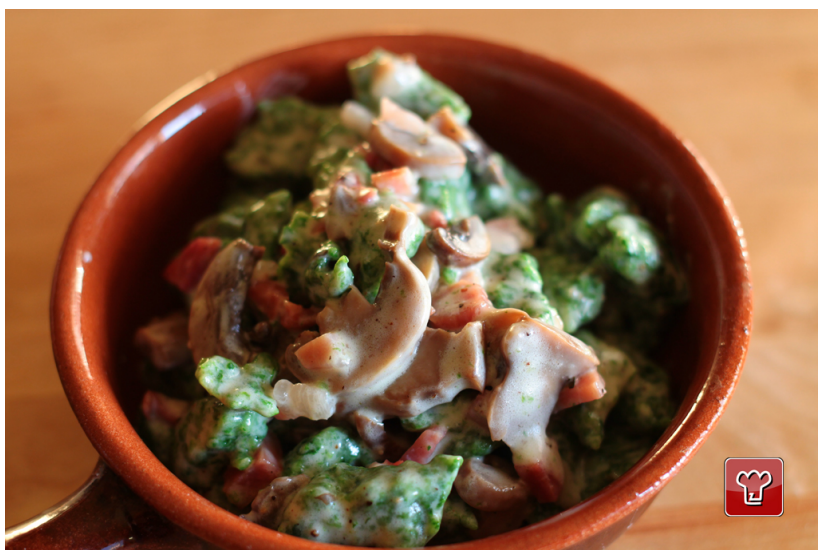


Spatzli *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparate gli spatzli in questo modo:

unite in una terrina, uova, gli spinaci tritati, il latte, l'olio e il sale e con uno sbattitore elettrico mescolate tutto. Aggiungete ora un cucchiaino alla volta la farina e mescolate per bene con lo sbattitore.

Passate l'impasto in un sacchetto per la conservazione in freezer al quale taglierete poi un angolo (a mo' di sac a poche).

Su una pentola di acqua bollente salata fate cadere dei pezzettini di impasto che taglierete con la forbice, man mano che l'impasto scende dalla sac a poche.

Quando gli spatzli si staccheranno dal fondo e verranno a galla, vorrà dire che saranno pronti e dovrete scolarli e metterli da parte su un piatto.

Preparate ora il condimento:

In una padella fate sciogliere il burro e fateci saltare lo speck a cubetti piccoli, i funghetti scolati e sciacquati e gli spatzli. Dopo mezzo minuto, aggiungete la panna e spadellate per bene, salate e pepate, spadellate e quando la panna inizierà a tirare avrete pronto un piatto montanaro gustosissimo!

Consigli

Se volete preparare degli Spätzli ancor più golosi, seguendo la ricetta originaria, utilizzate anche della birra per creare il vostro impasto.

Curiosità

Gli Spätzli sono originari in modo particolare della Germania meridionale, tra Svevia e Baviera, anche se vengono preparati pure in Svizzera e in alcune parti di Austria.

Informazioni

Preparazione 70 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 200 grammi

Uova 3 unità

Latte 30 millilitri

Spinaci 250 grammi (lessi e scolati)

Olio

Sale

Funghi in scatola 250 grammi

Panna da cucina 100 millilitri

Speck 100 grammi

Burro 40 grammi

Sale

Pepe