

PRIMI PIATTI

Käsespätzle

LUOGO: [Europa](#) / [Austria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 750 gr

UOVA 3

ACQUA ½ l

GROVIERA oppure Emmenthal - 250 gr

BURRO 150 gr

CIPOLLE 250 gr

SALE

I Käsespätzle sono una preparazione famosissima e davvero buona, con quella generosa dose di formaggio che li rende golosi e ricchi. La preparazione richiede un famosissimo gadget tirolese molto antico, con cui è possibile lavorare l'impasto che non viene sbattuto. Una preparazione che vi porterà a conoscere i quotidiani gesti austriaci!

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina, le uova, l'acqua e un po' di sale fino ad ottenere un impasto, senza

sbatterlo. Versarlo nella speciale macchina da gnocchi tirolesi facendoli cadere direttamente in acqua bollente salata. Fate cuocere per 3-4 minuti. Scolare e condire con groviera grattugiato, formando degli strati. Per finire versarvi sopra il burro, nel quale avrete fatto rosolare le cipolle.