

PRIMI PIATTI

Spaetzle

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

LATTE INTERO 183 gr

UOVA 2

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Miscelate insieme la farina ed il sale.

Sbattete leggermente le uova con il latte e incorporate questo composto nella farina.



2 Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere una pastella liscia.



- 3 Fate passare la pastella appena realizzata nell'apposito attrezzo per spaetzle oppure attraverso uno schiacciapastate e fatela cadere in una pentola con dell'acqua bollente salata all'interno.



- 4 Fate cuocere gli spaetzle per circa 2-3 minuti; solitamente gli spaetzle che affiorano sono cotti e possono essere prelevati con un cucchiaio forato, scolati e trasferiti su di un piatto da portata.

Conditeli con del burro fuso in modo tale che non si incollino l'uno con l'altro. Guarnite a piacere con del pane grattugiato.