

ZUPPE E MINESTRE

## Spaetzle di bietole in brodo

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

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



### INGREDIENTI

BIETOLE lessate e ben strizzate - 250 gr

UOVA 2

PARMIGIANO REGGIANO 25 gr

PANGRATTATO 25 gr

FARINA 30 gr

CUORE DIBRODO DI MANZO 2

NOCE MOSCATA

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Riunite in una ciotola gli ingredienti per realizzare gli spaetzle: le bietole lessate, ben strizzate e tritate, le uova, il pan grattato ed il parmigiano grattugiato.

Iniziate ad amalgamare gli ingredienti, insaporiteli con noce moscata appena grattugiata e sale.

Unite, quindi, un cucchiaino alla volta, la farina fino a raggiungere una consistenza morbida

Realizzate, quindi, il brodo portando ad ebollizione un litro d'acqua con due vaschette di

Cuore di Brodo Manzo Knorr.

Non appena il brodo spicca bollore, riversate l'impasto per gli spaetzle nell'apposita macchinetta e fate ricadere gli spaetzle direttamente nel brodo.

Lasciate cuocere gli gnocchetti per circa 3 minuti.

Servite gli spaetzle di bietole in brodo ancora fumanti.