

PRIMI PIATTI

Spatzle di nightfairy

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

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



PER GLI GNOCCHETTI

300 g di farina
300 g di spinaci
3 uova
250 ml di latte.

PER LA SALSA

50 g di mandorle spellate
100 g di gorgonzola dolce
200 ml di panna
1 noce di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli gnocchetti lessare gli spinaci, scolarli e strizzarli, quindi tritarli grossolanamente.

In una terrina, sgusciare le uova; aggiungere la farina e una parte del latte, infine gli spinaci. Aggiungere il restante latte, facendo attenzione ad ottenere una pastella corposa ma non dura.

Nel frattempo preparare la salsa sciogliendo un po' di burro in un pentolino, aggiungervi le mandorle tritate grossolanamente.

Dopo un paio di minuti aggiungere la panna e il gorgonzola; sciogliere il formaggio.

Quindi portare a ebollizione una pentola di acqua salata e farci cadere gli "spatzle" con l'apposito attrezzo o con lo schiacciapatate a fori larghi.

Appena salgono a galla scolarli bene con la schiumarola e condirli con la salsa preparata.



NOTE