

Spatzle tirolesi agli spinaci

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete mai mangiato gli **spatzle tirolesi agli spinaci**?

Beh dovete assolutamente farlo se la risposta è negativa! Una ricetta davvero semplice ma buonissima. Essi sono in pratica dei piccolissimi gnocchetti agli spinaci saporiti e gustosi, che si mangiano in questa zona soprattutto con lo speck, i formaggi o la panna. Al supermercato si trovano anche già pronti, ma volete mettere la soddisfazione di farli con le vostre proprie mani?

Per dare quel bel colore caratteristico si utilizzano nell'impasto gli spinaci lessati e questo è anche un ottimo modo per far mangiare le verdure ai bimbi, che li ameranno di certo!

Private questa ricetta tirolese e vedrete che verrà buonissima!

Se vi dovessero avanzare le verdure poi, ecco altre

ricette con gli spinaci:

[polpette agli spinaci](#)

[risotto agli spinaci](#)

[salmone con spinaci freschi](#)

INGREDIENTI

SPINACI cotti - 100 gr

FARINA 300 gr

LATTE 200 ml

UOVA 3

PANNA 300 ml

SPECK 100 gr

BURRO

NOCE MOSCATA

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli **spatzle**, partite lessando gli spinaci e frullateli con un po' di latte. In questo modo risulteranno molto fini.





2 In una ciotola più grande metteteli poi assieme con la farina, le uova, e regolate di sale aggiungendo infine un po' di noce moscata.

Mescolate per bene fino ad ottenere un impasto morbido ma non troppo, non deve essere troppo liquido né troppo solido.

Su questo composto mettete la pellicola, e fate riposare al fresco per 30 minuti almeno, ma sarebbe bene per un'ora.







- 3** Nel frattempo tagliate lo speck a listarelle, in una padella accogliente mettete quindi una noce di burro e quando sarà sciolto aggiungete lo speck e aspettate che si sciolga il grasso. A questo punto aggiungete la panna.





4 Con la macchinetta apposita realizzate gli spatzle appoggiandola direttamente sulla

pentola, facendoli cadere nell'acqua bollente. Cuoceteli per qualche minuto quindi trasferiteli nella padella con il condimento.





5 Mescolate e serviteli subito bel caldi!

