

PRIMI PIATTI

# Spatzle

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Gli **Spatzle** sono piccoli gnocchetti di crepes, tipici della cucina trentina, altoatesina e tirolese, diffusi anche in molti paesi del nord Europa. La **ricetta tradizionale** prevede un impasto a base di farina, acqua e uova, ma esistono varianti che includono altri ingredienti nell'impasto, come ad esempio gli spinaci. Gli **Spatzle** possono essere conditi in vari modi, ad esempio con **speck** e panna o erbe dell'orto e funghi. Gli **spatzle** sono generalmente preparati utilizzando uno strumento tipico chiamato **Spätzlehobel**, una sorta di grattugia che consente di creare gli gnocchetti direttamente sopra la pentola con l'acqua di cottura in ebollizione.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**

per cucinare in casa, con le tue mani, questi deliziosi gnocchetti tirolesi, comunemente conosciuti come spatzle.

Ecco altre ricette di primi piatti di pasta fresca che potrebbero piacerti:

[Bigoli in salsa](#)

[Passatelli in brodo](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Ravioli](#)

[Tagliatelle](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

UOVA 3

ACQUA 150 ml

NOCE MOSCATA

## INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

BURRO

ERBA CIPOLLINA

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare in modo semplice e perfetto gli spatzle: versa la farina in una ciotola, al centro della ciotola di farina sguscia le uova, aggiungi un pizzico di sale, una grattugiata di noce moscata e l'acqua.





- 2** Inizia a sbattere le uova con una forchetta, continua a lavorare fino ad ottenere una sorta di pastella liscia e priva di grumi. Lascia riposare la pastella degli spatzle per qualche minuto.



- 3** In una pentola, abbastanza capiente per cuocere gli spatzle, fai bollire abbondante acqua, quando arriva a bollire abbassa la fiamma e versaci un pugno di sale. Alza la fiamma per far riprendere il bollire, e sistema lo Spätzlehobel sopra la pentola, l'attrezzo ha delle scanalature nella parte bassa che ti consentiranno di muovere agevolmente il carrello per gli spatzle senza rischio di cadere nell'acqua.



**4** Metti un mestolo di pastella alla volta nel carrello dello Spätzlehobel e inizialo a muovere con movimenti fluidi e regolari, vedrai che dalla parte inferiore del carrello si formeranno gli spatzle che man mano cadranno in acqua. Procedi in questo modo fino a quando tutta la pastella non sarà finita.

Scola gli spatzle con una schiumarola e mettili su un piatto da portata e condiscili con burro fuso ed erba cipollina fresca tagliata a piccoli pezzi.



