

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 bollore, 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.



