

PRIMI PIATTI

Käsespätzle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 750 gr

UOVA 3

ACQUA ½ l

GROVIERA oppure Emmenthal - 250 gr

BURRO 150 gr

CIPOLLE 250 gr

SALE

I Käsespätzle sono una preparazione famosissima e davvero buona, con quella generosa dose di formaggio che li rende golosi e ricchi. La preparazione richiede un famosissimo gadget tirolese molto antico, con cui è possibile lavorare l'impasto che non viene sbattuto. Una preparazione che vi porterà a conoscere i quotidiani gesti austriaci!

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la farina, le uova, l'acqua e un po' di sale fino ad ottenere un impasto, senza sbatterlo. Versarlo nella speciale macchina da gnocchi tirolesi facendoli cadere direttamente in acqua bollente salata. Fate cuocere per 3-4 minuti. Scolare e condire con groviera grattugiato, formando degli strati. Per finire versarvi sopra il burro, nel quale avrete fatto rosolare le cipolle.