

PRIMI PIATTI

Spätzle

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

650 g di farina
1/3 di litro d'acqua tiepida
sale
3-4 uova
2 cucchiai di pane grattugiato
30 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina con il sale, l'acqua tiepida e le uova, fino a quando non si ottiene una pasta omogenea; continuare a sbattere fino a quando non si formano delle bolle, e lasciar riposare per un ora circa. Far passare poco alla volta la pasta nella macchina degli gnocchi e cuocere in abbondante acqua salata. Far rimanere ancora nell'acqua una volta che siano venuti a galla, per circa 1-2 minuti, e poi tirarli fuori con la schiumarola, mettendoli in una insalatiera. Fate imbiondire, quando tutti gli Spätzle sono pronti, il pane grattugiato e il burro, per poi versare il tutto sugli Spätzle.