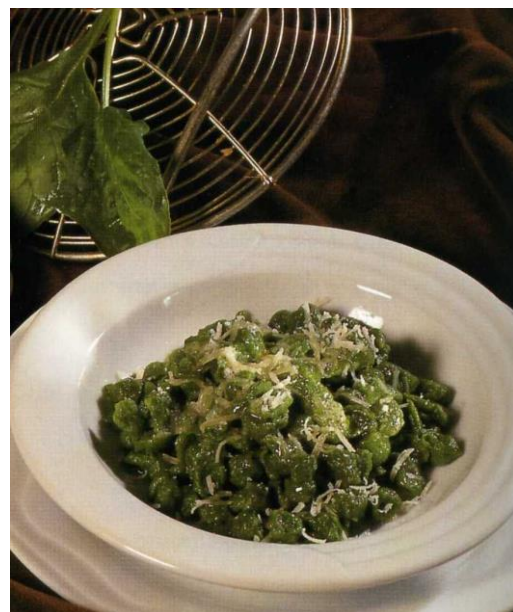


„Spätzle“ di spinaci (Per 4 persone)

Ingredienti 80 g di spinaci lessati
1 uovo
50 ml di acqua
sale
1 presa di noce moscata
125 g di farina

Salsa 50 g di prosciutto cotto
1 c di burro
200 ml di panna
1 C di parmigiano grattugiato
pepe appena macinato
sale



- Tagliare le foglie di spinaci e frullare assieme all'uovo, all'acqua, al sale e alla noce moscata.
- Unire la farina e impastare con un cucchiaio fino ad ottenere un composto uniforme.
- Con l'aiuto dell'apposito strumento tagliare gli Spätzle , versarli nell'acqua salata bollente e girarli.
- Far cuocere gli Spätzle e poi scolarli.
- Tagliare il prosciutto cotto a listarelle o a pezzettini e rosolarlo nel burro.
- Aggiungere la panna, il parmigiano, il sale, il pepe saltare nella salsa gli Spätzle e servire.

Suggerimenti e consigli

- Per variare, è possibile preparare gli Spätzle di spinaci con una salsa ai funghi porcini o agli champignon.
- È possibile inoltre unire agli Spätzle della panna montata.
- Se si desidera mettere da parte gli Spätzle dopo averli cotti, farli raffreddare in acqua fredda, scolarli ed aggiungere dell'olio.
- 80 g di spinaci cotti corrispondono all'incirca ad una quantità doppia di spinaci freschi.
- Gli Spätzle di spinaci possono essere serviti anche come contorno.

Variazione

- Spätzle di ortica: al posto degli spinaci si può usare dell'ortica fresca.

