Spaetzle multicolor pancetta e salvia

Ecco una ricetta veloce con gli spaetzle colorati a base di pancetta e salvia, due sapori che si legano bene.



Dosi per quattro persone: 750 gr di spaetzle colorati; 150 gr di pancetta dolce, quattro foglie di salvia, 40 gr di burro, formaggio grana, sale.

Cuocere gli spaetzle in acqua bollente salata. Nel frattempo soffriggere la pancetta in una padella. Aggiungere la salvia e una volta cotti gli spaetzle versarli nel composto. Aggiungere burro e grana, mescolare bene e servire caldi.