

Spaetzle multicolor stracchino e salvia

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 09 Novembre 2012 10:21 - Ultimo aggiornamento Domenica 11 Novembre 2012 13:15

Spaetzle multicolor stracchino e salvia

Abbiamo visto come si preparano gli [spaetzle](#), piatto tipico trentino. Oltre ai condimenti classici possiamo sperimentarne altri con formaggi cremosi come la certosa o lo stracchino. Se poi utilizziamo spinaci e rape o pomodoro nell'impasto per colorarli, il risultato sarà ancora più di effetto.



Dosi per quattro persone: 750 gr di spaetzle colorati; 300 gr di stracchino o certosa, quattro foglie di salvia, sale.

Cuocere gli spaetzle in acqua bollente salata. Nel frattempo sciogliere il formaggio in una padella. Cotti gli spaetzle versarli nel formaggio fuso, mescolare bene e servire con le foglioline di salvia.