Scritto da Cristina Bruno
Lunedì 24 Settembre 2012 09:08 -

Spaetzle bianchi e verdi

Gli spaetzle sono un tipico piatto trentino. Si preparano velocemente e possono essere conditi in mille modi. Vediamo come procedere.

Dosi per quattro persone: 500 gr di farina, 4 uova, sale, 130 ml di acqua, un pizzico di noce moscata.

In una terrina versare le uova, il sale, la farina e la noce moscata. Aggiungere l'acqua un po' alla volta sino ad ottenere un composto non troppo denso. Lasciar riposare una mezz'ora e poi con l'apposito attrezzo preparare gli spaetzle direttamente dentro una pentola piena d'acqua bollente salata.

Appena vengono a galla toglierli con una schiumarola e condirli a piacere.

Condimenti tipici: burro, grana e prezzemolo, burro e speck.

Per ottenere gli spaetzle verdi dobbiamo amalgamare all’impasto circa 150 gr di spinaci già lessati e triturati. Attenzione alle dosi dell’acqua che andranno diminuite.