
Gnocchetti tirolesi (Spätzle)

Ingredients

200 grammi farina
3 uova
3 cucchiaini latte
250 grammi spinaci lessati e tritati
1 cucchiaino olio
sale
pepe
Per il condimento:
100 grammi speck (in una sola fetta)
1 cipolla
2 cucchiaini ricotta affumicata grattugiata
3 cucchiaini panna
burro
sale
pepe

Method

Mettete in una terrina la farina, le uova, gli spinaci ben strizzati, il latte e il sale. Lavorate energicamente il composto fino ad ottenere una pasta molto morbida. Portate ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata. Fate scendere gli spätzle nell'acqua attraverso uno schiacciapastate con griglia a fori larghi, tagliandoli a 2 cm di lunghezza. Scolateli con la schiumarola appena vengono a galla, versateli in acqua fredda e fateli raffreddare; scolateli di nuovo e stendeteli su un piano appena unto. Tagliate a strisciole lo **speck**, tritate la cipolla e fatela appassire col burro. Aggiungete lo speck e fate appena scaldare, salate e pepate. Aggiungere infine gli spätzle e la panna e fateli saltare. Se tendessero ad attaccare diluite il fondo con un po' d'acqua di cottura. Servite ben caldo con la ricotta grattugiata.