

#MYCORTINA

LE CLASSICHE

.....

Spätzle agli spinaci



Ingredienti

PER 4 PERSONE

150 g spinaci lessati

120 g acqua

3 uova

450 g farina 00

noce moscata

una presa di sale

burro

salvia

formaggio



Preparazione

Mettete in un bicchiere del mixer gli spinaci, l'acqua, le uova, la farina, qualche grattugiata di noce moscata e il sale.

Frullate a fondo, ottenendo un composto liscio e denso.

Portate a bollore una pentola d'acqua su cui poggerete l'apposito attrezzo per gli spätzle e fate scaldare dolcemente il burro con la salvia.

Quando l'acqua bolle salatela, versate il composto per gli spätzle nell'apposito contenitore e muovetelo dolcemente avanti ed indietro, tagliando l'impasto che cola nella pentola attraverso i fori.

Lasciate sobbollire per qualche minuto da quando vengono a galla, scolate bene con una schiumaiola e impiattate con il burro aromatizzato e un'abbondante spolverata di formaggio.