



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spinachspätzle (gnocchetti agli spinaci)



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, ferro spätzle, padella, terrina, frusta, pellicola trasparente, casseruola, schiumarola**

Ingredienti

- 250 di farina
- 100 ml di latte
- 300 g di spinaci
- 2 uova
- 1 pizzico di noce moscata
- 70 g di burro
- 100 g di Prosciutto cotto
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- Sale

Preparazione Spinachspätzle (gnocchetti agli spinaci)

Passo 1.

Pulite, lavate e lessate gli spinaci. quando saranno cotti strizzateli e teneteli da parte.

Passo 2.

Tagliate il prosciutto cotto a listarelle e fatelo rosolare nel burro fuso in una padella.

Passo 3.

Tritate gli spinaci e metteteli in una terrina con la farina, le uova, il latte, il sale e un pizzico di noce moscata.

Passo 4.

Mescolate con una frusta fino ad ottenere una pastella omogenea, coprite poi la terrina con la pellicola trasparente e fate riposare per mezz'ora.

Passo 5.

Mettete sul fuoco una casseruola con acqua salata e appena comincia a bollire, versate parte della pastella nel ferro spätzle e fate scendere gli gnocchetti nell'acqua.

Passo 6.

Continuate fino a che la pastella non sarà finita, lasciate bollire gli gnocchetti fino a quando saranno venuti tutti a galla.

Passo 7.

Scolateli con una schiumarola e fateli insaporire col condimento per un minuto mescolando delicatamente quindi versateli in un piatto da portata, spolverate con il parmigiano grattugiato e servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)