



Gnocchi tirolesi di spinaci con panna e speck - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Primi piatti - pasta fresca

(detti anche SPATZLI, ricetta del Trentino)

questa ricetta l'ho trovata su Internet ma non ricordo più il sito

200 gr. farina  
3 uova  
3 cucchiaini di latte  
250 gr. di spinaci lessati e tritati  
1 cucchiaino di olio extra-vergine d'oliva  
sale

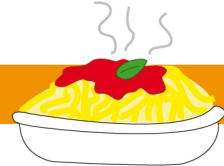
Per il condimento:

100 gr. speck in una sola fetta  
1 cipolla piccola  
2 cucchiaini di ricotta affumicata grattugiata  
3 cucchiaini di panna da cucina  
burro  
sale  
pepe

Preparare gli spatzli: mettere in una terrina la farina, le uova, gli spinaci ben strizzati, il latte e il sale; lavorare energicamente il composto fino ad ottenere una pasta molto morbida. Portare ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata; far scendere gli spatzli nell'acqua attraverso lo schiacciapatate (in mancanza dell'utensile versare il composto nell'acqua con un cucchiaino).



Scolarli con la schiumarola appena vengono a galla, versarli in acqua fredda e farli raffreddare; scolarli di nuovo e stenderli in una pirofila spennellata d'olio affinché non attacchino. Conservare un poco di acqua di cottura che può servire per il condimento. Preparare il condimento: tagliare a striscioline lo speck; pulire la cipolla, lavarla e tritarla finemente; metterla in un tegame con il burro e farla appassire senza lasciarla colorire; unirvi le striscioline di speck e farle appena scaldare; salare e pepare. Aggiungere infine gli spatzli e la panna e farli scaldare mescolandoli con un cucchiaino di legno; aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura degli spatzli se necessario. Versarli nel piatto di portata e servirli subito accompagnandoli con la ricotta grattugiata.



eCucinando.it