

Spätzle agli spinaci con speck

atavolaconvoi



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di spinaci freschi
- 200 g di latte
- Un cucchiaino di sale
- Un pizzico di noce moscata grattugiata
- 300 g di farina 00
- 3 uova
- 70 g di burro
- 150 g di speck
- Parmigiano reggiano grattugiato q.b.
- Pepe q.b.

PUNTO

bottega alimentare

Consiglia l'abbinamento

Patricia Gírlan Pinot Noir 2019 Alto Adige
DOC

È un vino rosso realizzato impiegando solo uve Pinot Nero allevate tra i 380 e i 530 metri d'altitudine, nelle 3 sottozone di Pinot Nero: "Gírlan", "Mazon" e "Pinzon".

Di colore rosso rubino è caratterizzato da un aroma intenso con note di ciliegia, marasca e lampone. Questo vino si presenta con tanta freschezza ed un finale succoso.

Questa bottiglia la potete trovare presso PUNTO bottega alimentare / Corso del Popolo 200 Rovigo



PROCEDIMENTO

Prendi i 200 g di spinaci lavati e cucinali. Scola gli spinaci e strizzali. Nella ciotola del robot inserisci spinaci, aggiungi 200 g di latte, un cucchiaino di sale, un cucchiaino di noce moscata, 300 g di farina 00 e 3 uova e frulla il tutto. Metti da parte l'impasto e lascia riposare circa 30 minuti.

Porta a ebollizione in una pentola abbondante acqua salata. Nel frattempo taglia a bastoncini sottili 150 grammi di speck e soffriggi con un po' di burro per qualche minuto. Con l'acqua in ebollizione, appoggia lo Spätzle maker sul bordo della pentola e versa, a poco a poco, il composto ruotando lentamente la manovella. Cuoci gli spätzle finché non affiorano in superficie, scolali e saltali con burro e speck, aggiungendo parmigiano reggiano e pepe nero macinato a piacere.



BETTY BOSSY SPATZLE MAKER

Con lo Spätzle maker è sufficiente introdurre nel contenitore gli ingredienti (3 uova e 150 ml di liquido fino a raggiungere la tacca di riempimento inferiore e farina fino alla tacca di riempimento superiore) e mescolare il composto che poi verrà versato nella pentola.

€ 49,90



GEFU TRADIZIONE SPATZLE

La grattugia per Gnocchetti e Spätzle Gefu inox adatta alla preparazione degli originali gnocchi tirolesi-spatzle.

€ 30,90



DEMEYERE APOLLO WOK 30 CM

Realizzato con un materiale a 7 strati di acciaio inossidabile e alluminio, perfetto per friggere, saltare e spadellare. Listino € 189,00

promo € 169,00