

Categoria: Ricette di Base - Pasta Fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

Gli spätzle sono un preparazione tipica della Germania meridionale, ormai diffusi in Italia Settentrionale, Tirolo, Francia, Svizzera, Alsazia, e molto adottati nella cucina internazionale.

Si tratta di gnocchetti di forma irregolare ricavati con diversi metodi e attrezzi, a base di farina di grano tenero, uova e acqua, che vengono lessati e spesso ripassati nel burro, e serviti come primo piatto o come contorno a pietanze molto ricche di condimenti o intingoli (spesso caccagione).



Ingredienti

» Acqua 120-150 ml circa	» Noce moscata una grattata
» Burro q.b.	» Olio di oliva extravergine 1 cucchiaino
» Erba cipollina q.b.	» Sale q.b.
» Farina 250 gr	» Uova medie 3

Preparazione



In una ciotola versate la farina, mettete al centro le uova, l'olio, il sale, la noce moscata grattugiata e l'acqua (1-2), e, con una frusta, amalgamate bene fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (3). La consistenza della pastella deve essere tale da cadere a grosse gocce dal mestolo di legno: a tale scopo fate attenzione e regolatevi quando aggiungete l'acqua (dipende molto dal tipo di farina utilizzata che potrebbe assorbirne più o meno a seconda dei casi).



Tritate l'erba cipollina a coltello (4) e tenete da parte; quando l'impasto è pronto, prendete l'apposito attrezzo per spatzle, oppure la pressa simile ad uno schiacciapatate posizionatelo sopra una pentola di acqua in ebollizione (5), riempietela di impasto e fate fuoriuscire gli gnocchetti (6).



facendo scorrere avanti e indietro l'attrezzo apposito (7).

Quando questi riaffioreranno sulla superficie dell'acqua saranno cotti (8) e pronti per essere scolati (9) e conditi con burro fuso e l'erba cipollina.

Un altro metodo per formare gli spatzle (se non avete nessuno dei due attrezzi a disposizione) consiste nel porre l'impasto su di una tavoletta di legno per spatzele inumidita e terminante a punta, e raschiare via, buttandoli in acqua bollente, pezzetti di impasto per mezzo di una paletta inumidita. Cercate di formare dei pezzetti di pasta delle stesse dimensioni, affinché si cuociano tutti nello stesso tempo.

Anche in questo caso, quando gli spatzle riaffioreranno in superficie saranno cotti e pronti per essere scolati e conditi.

Consiglio

Gli spatzle sono ottimi se conditi con panna fresca o burro fuso, e cosparsi di erbetta cipollina e parmigiano reggiano grattugiato, ma anche gratinati.

Per preparare l'impasto degli spatzle, a volte si usa la birra o il latte al posto dell'acqua.

Curiosita'

Gli spatzle svizzeri hanno una caratteristica forma a goccia, che si ottiene con un apposito attrezzo: una grattugia per spatzle formata da una base bucherellata sulla quale scorre un recipiente contenente l'impasto, che viene fatto scorrere avanti e indietro come se fosse un carrellino.

L'impasto cola attraverso i buchi e viene tagliato dal carrellino: le gocce cadono nell'acqua bollente e riemergono in superficie quando sono cotte.