

**Descrizione**

Primo piatto

Nome**Spatzle****Persone**

6

Già Verificata**Ingredienti**

800 gr di farina 00, 4 uova, 3/8 (375 cc) di litro di acqua e latte (1/2 acqua e 1/2 latte), poco sale.

Preparazione

Mescolare le uova all'acqua+latte e lasciar riposare per 10 minuti, aggiungere una grattata di noce moscata. Aggiungere al composto la farina e con lo sbattitore, mescolare il tutto. Il composto deve avere la consistenza di una crema abbastanza densa. Far bollire in una grossa pentola dell'acqua salata, e con l'apposito strumento creare i gnocchetti che devono cadere nell'acqua bollente. Lasciare bollire per 1 minuto circa e scolare.

Servire con burro fuso, oppure con panna e speck.

Una variante della ricetta la si può fare aggiungendo all'impasto delle spinaci tritate finemente con il mixer.