



Le ricette di Luca



SPATZLI ALLA TIROLESE

Ingredienti:

per gli spätzli:

½ kg di farina mista (0, grano duro)

4 uova

un bicchiere abbondante di latte

per il condimento:

speck a cubetti

passata di pomodoro

panna da cucina

cipolla

olio extra vergine di oliva

SPÄTZLI

Mettete in una terrina la farina, le uova e il latte. Lavorate il tutto energicamente, si può fare benissimo in un robot da cucina, fino ad ottenere una pasta morbida, leggermente più consistente di quella per le crespelle. Mettete a bollire in una pentola capiente abbondante acqua salata.

Fate cadere la pastella, che avrete formato con una schiumarola forata, mettendo delle cucchiainate di pastella sul mestolo forato, e facendoli cadere attraverso i fori nell'acqua bollente. Scolateli appena vengono a galla, versateli in acqua fredda per raffreddarli, quindi lasciateli sgocciolare. Riporli in un contenitore mescolandoli insieme all'olio.

CONDIMENTO

Fate soffriggere leggermente la cipolla e lo speck con un filo d'olio di oliva. Aggiungere la polpa di pomodoro e a cottura quasi ultimata un poco di panna (un cucchiaino circa).

Al momento di servire riscaldare il condimento in una ampia padella, aggiungere gli spätzli e saltare.

Servire ben caldi.