

spätzle

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 cacciagione).

Ingredienti

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

Presentazione:



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 spätzle, 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 spätzle (se non avete nessuno dei due attrezzi a disposizione) consiste nel porre l'impasto su di una tavoletta di legno per spatzel 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 spätzle riaffioreranno in superficie saranno cotti e pronti per essere scolati e conditi.

Consiglio

Gli spätzle 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 spätzle, a volte si usa la **birra** o il **latte** al posto dell'acqua.

Curiosità

Gli spätzle svizzeri hanno una caratteristica forma a goccia, che si ottiene con un apposito attrezzo: una grattugia per spätzle 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.

